MC2664E

NO	MIKROBØLGEOVN	BRUKERHÅNDBOK	2
FI	MIKROAALTOUUNI	KÄYTTÖOHJE	33
SV	MIKROBØLGEOVN	BRUGERVEJLEDNING	64
DA	MIKROVÅGSUGN	ANVÄNDARMANUAL	95
PT	FORNO A MICRO-ONDAS	MANUAL DO UTILIZADOR	126

AEG

perfekt in form und funktion

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt et AEG-produkt. Med dette produktet vil du oppleve perfekt kombinasjon mellom funksjonell design og optimal teknologi. Du kan være sikker på at du vil oppnå perfekte resultater, og at du har full kontroll med det du gjør. Vi vil be deg å lese denne bruksanvisningen nøye, for å få mest mulig nytte av produktet.

TILBEHØR OG FORBRUKSVARER

I AEG-nettbutikken, finner du alt du trenger for at AEG-produktene skal holde seg plettfrie og fungere perfekt. Sammen med et bredt spekter av tilbehør designet og utviklet etter høye kvalitetsstandarder, fra spesialkasseroller til bestikk-kurver, fra flaskeholdere til poser for ømfintlige tekstiler...

Besøk vår internettbutikk
www.aeg-electrolux.com/shop

INNHOLD

3 Viktige sikkerhetsinstruksjoner
7 Apparatoversikt
8 Før den brukes første gang
10 Mikrobølger tining råd
12 Mikrobølger bruk
18 Tabeller programmer
22 Oppskrifter
27 Vedlikehold og rengjøring
28 Hva du gjør hvis . . .
28 Spesifikasjoner
29 Installering
31 Miljøinformasjon
32 Service og leveringsbetingelser

⚠
Viktig informasjon om sikkerhet eller bruk av ovnen er merket med dette symbolet og/eller ord «Advarsel», «Utvis forsiktighet». Følg alle instruksjoner nøye.

i
Dette symbolet viser til videre informasjon vedrørende bruken av ovnen.

Kløveren symboliserer energisparingstips og råd om miljøvennlig bruk av ovnen.

Ved eventuell feilfunksjon, følg instruksjonene i avsnittet «Hva du gjør hvis...».

⚠ VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE

For å unngå brannfare

Mikrobølgeovnen bør holdes under oppsyn mens den er i bruk. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann.

Strømuttaket må være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømnettet i nødstilfeller. Vekselstrømsuttaket må være på 230 V, 50 Hz, med minimum 10 A fordelingssikring, eller minimum 10 A fordelingskretsbryter. Det anbefales at man benytter en separat strømkrets for kun dette apparatet.
Ovnen må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

Hvis det begynner å ryke av maten som varmes, MÅ MAN IKKE ÅPNE DØREN. Slå av ovnen, trekk ut kontakten og vent til maten ikke ryker lenger. Å åpne døren mens det ryker av maten, kan føre til brann.

Bruk kun beholdere og utstyr som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Ikke la ovnen stå uten tilsyn ved bruk av engangsbeholdere i plast, papir eller andre brennbare matbeholdere.

Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr.

Ikke plasser antennelige materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpninger.
Ikke blokker ventilasjonsåpningene.
Fjern alle metallforseglinger, metalltråder osv. fra mat og matemballasje.
Gnistoverslag på metalliske overflater kan forårsake brann.
Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å varme opp olje for fritering.
Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr.
Ved tilberedning av popkorn må man kun bruke popkornbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn.
Man må ikke oppbevare mat eller andre gjenstander inne i ovnen.
Kontroller innstillingene etter at du starter ovnen for å sikre at den fungerer som ønsket.
Se tipsene og rådene i denne brukerhåndboken og i kokebokdelen.

For å unngå fare for skader

⚠ **ADVARSEL!**
Ikke bruk ovnen om den er skadet eller har feilfunksjoner. Før bruk, sjekk følgende punkter:
a) Døren: Pass på at døren lukkes ordentlig og sjekk at den ikke er skjev eller vridd.
b) Hengslene og sikkerhetsdørsperren: Sjekk at de ikke er brukket eller løse.
c) Dørtetning og frontramme: Pass på at de ikke er skadet.

d) Inne i ovnsrommet eller på døren: Pass på at det ikke finnes bulker.
e) Strømledning og stikkontakt: Pass på at de ikke er skadet.

Du må aldri justere, reparere eller modifisere ovnen selv. Det er farlig for alle andre enn faglært personell å utføre eventuell service eller reparasjon som innebærer å fjerne dekslet som beskytter mot eksponering for mikrobølgeenergi.

Ikke bruk ovnen med døren åpen, eller endre dørens sikkerhetssperrer på noen måte.
Ikke bruk ovnen hvis det finnes en gjenstand mellom dørforseglingene og lukkeflatene.

Ikke la det bygge seg opp fett eller smuss på dørtetningen eller tilstøtende deler. Følg instruksjonene for "Vedlikehold og rengjøring". Hvis man ikke holder ovnen ren kan dette føre til forringelse av overflaten, noe som videre kan redusere apparatets levetid. Det kan også føre til en farlig situasjon.

Personer med PACEMAKER bør sjekke med lege eller produsenten av pacemaker for forholdsregler vedrørende mikrobølgeovner.

For å unngå fare for elektrisk støt

Ikke under noen omstendigheter må du fjerne den ytre kassen. Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved slikt søl, slå av ovnen, trekk ut kontakten med en gang, og ring en autorisert AEG servicerepresentant. Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker. Ikke la strømledningen ligge over varme eller skarpe overflater, så som varmluftsventilasjonsåpningen bakerst på toppen av ovnen. Ikke prøv å skifte ut ovnslampen selv, eller la noen som ikke er autorisert av AEG gjøre dette. Hvis ovnslampen slutter å lyse, ta kontakt med din forhandler eller en autorisert AEG servicerepresentant. Hvis strømledningen til denne ovnen skades, må den erstattes med en spesiell ledning. Dette må utføres av en autorisert AEG servicerepresentant.

For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking

ADVARSEL! Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere pga. oppbygging av trykk selv etter at man har slått av ovnen. Utvis forsiktighet ved oppvarming av væsker i mikrobølgeovn. Bruk en beholder med vid åpning, slik at bobler kan slippe ut.

Oppvarming av væsker i mikrobølgeovn kan føre til forsinket eksplosjonsartet koking, derfor må man utvise forsiktighet ved håndtering av beholderen.

For å forhindre plutselig erupsjon av kokende væske og mulig skålding:

1. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
2. Det anbefales at man plasserer en glass-stang eller liknende redskap i væsken under oppvarming.
3. La væsken stå i ovnen i minst 20 sekunder etter tilberedning for å unngå forsinket, eksplosjonsartet sprut fra kokekaret.

Kok ikke egg i skallene, og hele, hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere selv etter at mikrobølgeovnstilberedningen er avsluttet. For å koke eller varme opp egg som ikke har blitt rørt eller blandet, stikk hull på plommer og hviter, hvis ikke kan eggene eksplodere. Ta av skallet og del opp hardkokte egg før de varmes i mikrobølgeovn.

Stikk hull på skall/skinn på matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning i mikrobølgeovn, hvis ikke kan de eksplodere.

For å unngå fare for brannskader

Bruk grytelapper eller -hansker når du tar mat ut av ovnen, for å unngå brannsår. Åpne alltid beholdere, popkornposer, stekeposer osv. vendt fra ansikt og hender for å unngå brannsår fra damp.

For å unngå brannsår bør du alltid teste matens temperatur og røre i den før den serveres. Vær spesielt oppmerksom på temperaturen i mat og drikke som gis til spedbarn, barn eller eldre.

Temperaturen til beholderen er ikke nødvendigvis den samme som temperaturen på maten eller drikken; sjekk alltid temperaturen på selve matvaren.
Hold litt avstand fra ovnsdøren når du åpner den, for å unngå brannsår fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen.
Del opp fylte bakervarer etter oppvarming for å slippe ut damp og unngå brannsår. Hold barn borte fra døren for å forhindre dem i å brenne seg.

For å unngå at barn bruker mikrobølgeovnen feil

ADVARSEL! Barn må kun få lov å bruke ovnen uten oppsyn når de har fått tilstrekkelig instruksjon, slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene ved ukorrekt bruk.

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med begrenset fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har blitt gitt opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
Ikke len deg eller sving på ovnsdøren. Ikke lek med ovnen eller bruk den som et leketøy.
Barn bør lære alle viktige sikkerhetsinstruksjoner: bruk av grytelapper, forsiktig fjerning av lokk over mat og å være spesielt forsiktig med emballasje (f. eks. selvoppvarmende materialer) som er utformet for å lage sprø mat, da disse kan være ekstra varme.

Andre advarsler

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte. Denne ovnen er kun beregnet på mattilberedning i private hjem, og skal kun brukes for tilberedning av mat. Den er ikke egnet for profesjonell bruk eller bruk i laboratorier.

For å fremme problemfri bruk av ovnen og unngå skade

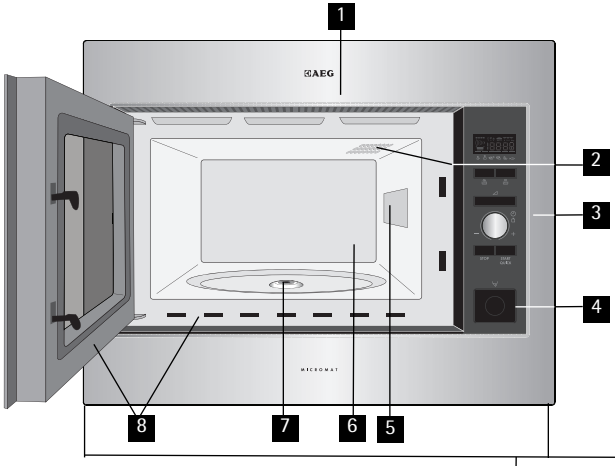
Ikke bruk ovnen når den er tom.

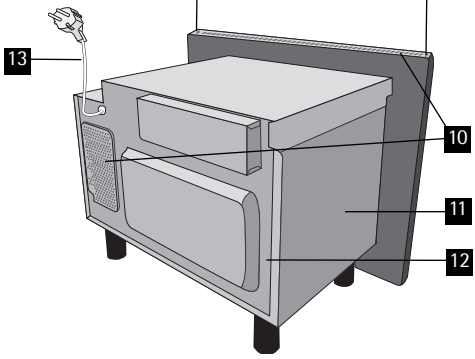
Ved bruk av bruningsfat eller selvoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmemotstandig isolering, som en porselenstallerken, under for å unngå skade på dreieplaten og dreieplatestativet pga. termospenning.
Oppvarmingstidene som er spesifisert i oppskrifter/instruksjoner må ikke overstiges. Ikke bruk metallredskaper som reflekterer mikrobølger og kan føre til elektrisk gnistoverslag. Ikke plasser hermetikkbokser i ovnen.
Bruk kun dreieplaten og dreieplatestativet som er beregnet for denne ovnen. Ikke bruk ovnen uten dreieplaten.
For å unngå at dreieplaten knuses:
(a) La dreieplaten avkjøles før du rengjør den med vann.
(b) Ikke plasser varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate.
(c) Ikke plasser kald mat eller kalde redskaper på en varm dreieplate.
Ikke plasser noe på den ytre kassen under bruk.

MERKNAD:
Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker.
Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte.
Vanndamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørtetningen og frontrammen. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feilfunksjon.

APPARATOVERSIKT

Mikrobølgeovn og tilbehør

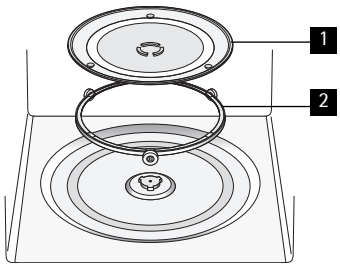




1 Frontkant
2 Ovnslampe
3 Kontrollpanel
4 Døråpner
5 Plate som beskytter bølgeleder
6 Ovnsrom
7 Pakning for dreietallerken
8 Dørpakning og lukkeflater
9 Festepunkter (4 punkter)
10 Ventilasjonsåpninger
11 Ytre kasse
12 Bakre kasse
13 Strømledning

Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

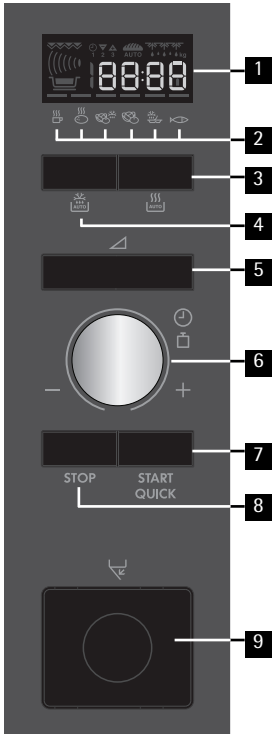
1 Dreieplate
2 Dreieplatestativ
3 4 festeskruer (ikke vist).



- Plasser dreieplatestativet i fordypningen i bunnen av ovnsrommet.
- Plasser så dreieplaten oppå dreieplatestativet.
- For å unngå skade på dreieplaten bør du sørge for at fat og beholdere løftes over kanten på dreieplaten når du tar dem ut av ovnen.

MERKNAD: Når du bestiller tilbehør, gir du to referanser til forhandler eller autorisert AEG servicerepresentant: produktnummer og modellnavn.

Kontrollpanel



1 Digitalt display indikatorer

- Mikrobølger
- Klokken
- Tillagningstadier
- Pluss/minus
- Autotining brød
- Autotining
- Vekt

2 AUTOTILBEREDNING indikatorer

3 AUTOTILBEREDNING knapp

4 AUTOTINING knapp

5 EFFEKTNIVÅ knapp

6 TID/VEKT knappen

7 START/QUICK knapp

8 STOPP knapp

9 DØRÅPNINGS knapp

FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

Stille klokken

Ovnen har en 12 og 24 timers klokke.
Eksempel: For å stille klokken til 11:30 (12 timers klokke).

1. Sett ovnens støpsel i stikkontakten.
2. Skjermen vil være: 12H .
3. Mens døren er åpen, roter TID/VEKT-knotten for å justere time.
4. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minutter.
5. Tryk på START/QUICK knappen.
6. Kontroller displayet:

Viktig:

1. Du kan dreie TID/VEKT knappen med eller mot klokken.
2. Hvis du berører stopptasten, stilles tiden automatisk til 1:00 .

Eksempel: For å stille klokken til 23:30 (24 timers klokke).
1. Sett ovnens støpsel i stikkontakten.
2. Skjermen vil være:

.
3. Tryk på START/QUICK knappen. Skjermen vil være:

.
4. Mens døren er åpen, roter TID/VEKT-knotten for å justere time.
5. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TIDVEKT-knotten for å justere minutter.
6. Tryk på START/QUICK knappen.
7. Kontroller displayet:

Viktig:
1. Du kan dreie TID/VEKT knappen med eller mot klokken.
2. Hvis du berører stopptasten, stilles tiden automatisk til

.

Justere tiden når klokken er stilt inn

Eksempel: For å stille klokken til 11:45 (12 timers klokke).
1. Åpne døren.
2. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) i fem sekunder. Ovnen vil pipe. Roter TID/VEKT-knotten for å justere timen.
3. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minuttene.
4. Tryk på START/QUICK knappen.
5. Kontroller displayet:

Eksempel: For å stille klokken til 23:45 (24 timers klokke).
1. Åpne døren.
2. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) i fem sekunder. Ovnen vil pipe. Roter TID/VEKT-knotten for å justere timen.
3. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minuttene.
4. Tryk på START/QUICK knappen.
5. Kontroller displayet:

Eksempel: For å endre klokken fra 12 til 24 timers visning, eller fra 24 til 12 timers visning:
1. Åpne døren. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) i fem sekunder. Ovnen vil pipe. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang roter TID/VEKT-knotten for å justere timen.

Bruke STOPP-knappen

Bruk STOPP knappen for å:
1. Slette en feil under programmering.
2. Stanse ovnen midlertidig under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedning, trykk to ganger.

Sikkerhetslås

Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som forhindrer at ovnen kan startes utilsiktet av et barn. Når låsen er innstilt, vil ingen del av mikrobølgeovnen fungere før sikkerhetsfunksjonen har blitt kansellert.

Eksempel: Stille inn sikkerhetslåsen.

1. Trykk og hold inne STOPP-knappen i 5 sekunder.

Ovnen vil pipe og "LOC" vil vises.

Merknad:

- For å kansellere sikkerhetslåsen, trykk på Stopp-knappen i fem sekunder, ovnen vil pipe to ganger og klokkeslett vil vises.
- Sikkerhetslåsen kan ikke stilles inn hvis klokken ikke er innstilt.

MIKROBØLGER TINING RÅD

Mikrobølger tining

For å lage/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne gå gjennom beholderen for å trenge inn i maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar. Runde/ovale skåler er å foretrekke fremfor firkantede eller avlange, siden maten i hjørnene har en tendens til å bli varmet for mye.
Det er viktig å snu, flytte på eller røre i maten for å sikre jevn oppvarming.
Maten må stå litt etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.

Kjennetegn	
Ingredienser	Matvarer med mye fett eller sukker (f.eks. fete sauser eller eplepai) trenger kortere oppvarming. Man bør være forsiktig da overoppheting kan forårsake brann.
Kompakthet	Hvor kompakt maten er vil påvirke oppvarmingstiden. Lette, porøse matvarer som kaker og brød varmes raskere opp enn tunge, kompakte matvarer som f.eks. en stek eller gryterett.
Mengde	Oppvarmingstiden økes med mengden mat som plasseres i ovnen. Det tar lenger tid å koke fire poteter enn to.
Størrelse	Små matvarer og små biter varmes raskere enn store, siden mikrobølgene kan trenge inn fra alle sider og mot midten. For jevn oppvarming bør alle bitene være like store.
Fasong	Matvarer med ujevn fasong, som for eksempel kyllingbryst eller lårstykker bruker lenger tid på de tykkeste partiene. Runde fasonger varmes jevnere enn firkantede fasonger.
Temperatur	Starttemperaturen på maten vil påvirke oppvarmingstiden. Avkjølte matvarer trenger lenger tid enn matvarer med romtemperatur. Skjær i mat med fyll, for eksempel berlinerboller, for å slippe ut varme eller damp.

Oppvarmingsteknikker	
Anrette	Plasser de tykkeste bitene av maten mot kantene på skålen. f.eks. lårstykker av kylling.
Dekke til	Bruk plastfolie med luftehull for mikrobølgeovn eller et passende lokk.
Stikke hull	Matvarer med skall, skinn eller hinne må stikkes hull i flere steder før oppvarming, siden dampen som danner seg kan få maten til å eksplodere, f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser. **Viktig:** Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg.
Rør, vend og flytt på	For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.
Hvile	Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.
Dekke	Noen områder på matvarer som tines kan bli varme. Varme områder f.eks. på lårstykker og kyllingvinger kan dekkes med foliebiter som reflekterer mikrobølgene.

Mikrobølgesikre kokekar

Kokekar	Mikrobølg-esikker	Kommentarer
Aluminiumsfolie/ foliebeholdere	✔ / ✘	Små stykker med aluminiumsfolie kan brukes til å beskytte matvarer mot overoppheting. Folien må plasseres minst 2 cm fra veggene på ovnen, siden overslag kan forekomme. Foliebeholdere anbefales ikke hvis ikke det er spesielt oppgitt fra produsenten, f.eks. Microfoil ®. Følg veiledningen nøye.
Bruningspanner	✔	Følg alltid produsentens veiledning. Oppvarmingstidene som oppgis må ikke overstiges. Vær svært forsiktig, disse pannene blir svært varme.
Porselen og keramikk	✔ / ✘	Porselen, keramikk, glaserte leirvarer og benporselen kan vanligvis brukes, bortsett fra de som har metalldekor.
Glasstøy, f.eks. Pyrex ®	✔	Man bør være forsiktig med bruk av glasstøy, siden det kan knuse eller sprekke dersom det varmes opp raskt.
Metall	✘	Man anbefaler ikke bruk av metallkokekar i kombinasjon med mikrobølgeenergi. Overslag kan oppstå, og det kan forårsake brann.
Plast/styrenplast, f.eks. hurtigmat-beholdere	✔	Man bør være forsiktig med bruk av disse, siden noen beholdere deformeres, smelter eller misfarges ved høye temperaturer.
Plastfolie	✔	Den bør ikke berøre maten, og må stikkes hull i for å slippe ut damp.
Fryse-/ stekeposer	✔	De må stikkes hull i for å slippe ut damp. Pass på at posene er egnet for bruk i mikrobølgeovn. Bruk ikke plast- eller metallklips, disse kan smelte eller ta fyr på grunn av overslag.
Papir - tallerkener, kopper og tørkerull	✔	Brukes kun til forsiktig oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Man bør være forsiktig, overoppheting kan forårsake brann.
Halm- og trebeholdere	✔	Pass alltid på når disse materialene brukes, overoppheting kan forårsake brann.
Resirkulert papir og avispapir	✘	Disse kan inneholde rester av metall, noe som kan forårsake overslag og brann.

MIKROBØLGER BRUK

Mikrobølger tilberedning

Ovnen din kan programmeres for inntil 90 minutter. Økningsenhetene man kan bruke for matlaging varierer fra 10 sekunder til fem minutter. Det avhenger av den totale tilberedningstid, som vist i tabellen.

Tilberedningstid	Økningsenhet
0-5 minutter	10 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minutt
30-90 minutter	5 minutter

Manuell tining

For manuell tining (uten bruk av autotiningsfunksjonen), bruk 270 W. Etter at effektnivået er valgt vises symbolet for tining på skjermen.

Mikrobølgeeffektnivåer

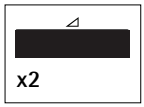
Mikrobølgeovnen din har 6 nivåer:

Effekt-innstilling	Forslag til bruk
900 W / HØY	Brukes til hurtig matlaging eller oppvarming, f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende.
630 W	Brukes til lengre matlaging av tettere matvarer som stek, kjøttpudding, og ferdigmåltider, også for ømtålige retter som ostesaus og sukkerbrød. Ved denne lavere innstillingen vil ikke sausen koke over og mat vil tilberedes jevnt uten å overkoke på sidene.
450 W	For tette matvarer som krever lang tilberedningstid når det tilberedes på tradisjonell måte, f.eks. retter med storfekjøtt, anbefales det å bruke denne innstillingen for å sikre at kjøttet blir mørt.
270 W / TINING	For å tine, velg denne effektinnstillingen for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å tilberede ris, pasta, melboller og lage eggekrem.
90 W	For forsiktig tining, for eksempel kremkaker eller butterdeig.
0 W	For nedtellingsinnstilling.

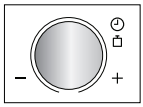
W = WATT

Eksempel: Varme opp suppe i to minutter og 30 sekunder på 630 W mikrobølgeeffektnivå.

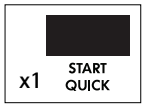
1. Trykk to ganger på EFFEKTNIVÅ knapp.



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 2:30 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:

Viktig:
Hvis du ikke stiller inn effektnivå, stilles det automatisk til HØY/900 W.

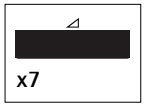
Merknad:

- Tilberedningstiden på det digitale displayet stopper automatisk hvis døren åpnes under tilberedningsprosessen. Tilberedningstiden telles ned igjen når døren lukkes og man trykker på START/QUICK knappen.
- Hvis du vil se effektnivået under tilberedningen, trykk på EFFEKTNIVÅ knappen.
- Du kan øke eller redusere tilberedningstiden under tilberedning ved å rotere TID/VEKT-knotten.
- Du kan endre effektnivået under tilberedning ved å trykke på strømknappen.
- For å kansellere et program under tilberedning, berør STOPP-knappen to ganger.

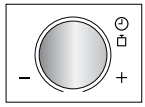
Tidsur

Eksempel: For å stille inn sju minutters nedtelling.

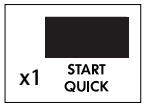
1. Tryk på EFFEKTNIVÅ knapp 7 .



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 7:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



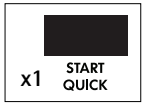
4. Kontroller displayet:

Merknad:
For å stoppe nedtellingen, trykk på STOPP-knappen. For å fortsette nedtellingen, trykk på START/QUICK, for å avslutte, trykk på STOPP igjen.

Legg til 30 sekunder

START/QUICK knappen gjør det mulig å bruke de følgende to funksjonene:

1. **Direktestart**
   Du kan starte tilberedningen på 900 W mikrobølgeeffektnivå i 30 sekunder ved å trykke på START/QUICK knappen.



2. **Forlenge tilberedningstiden**
   Du kan forlenge tilberedningstiden under manuell tilberedning for flere sekvenser à 30 sekunder hvis du trykker på knappen mens ovnen er i gang.

Merknad:
- Du kan ikke bruke denne funksjonen ved AUTOTILBEREDNING eller AUTOTINING.

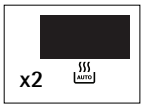
Pluss og minus

PLUSS- ⏃ og MINUS ⏃ -funksjonen gir deg muligheten til å øke eller redusere tilberedningstiden ved bruk av automatiske programmer.

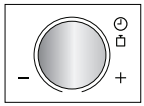
Hvis du foretrekker faste kokte poteter bruk MINUS ⏃.
Hvis du foretrekker myke kokte poteter, bruk PLUSS ⏃.

Eksempel: For godt kokte poteter, 0,3 kg:

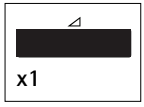
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



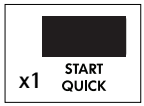
2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.3 displayet.



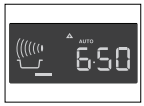
3. Trykk på strømknappen én gang for å velge PLUSS ⏃-justering.



4. Tryk på START/QUICK knappen.



5. Kontroller displayet:



Merknad:
For å kansellere PLUSS/MINUS, trykk på strømknappen tre ganger.
Hvis du velger PLUSS, vil skjermen vise ⏃ .
Hvis du velger MINUS, vil skjermen vise ⏃ .

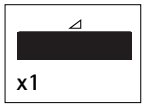
Tilberedning i flere trinn

Det kan programmeres en sekvens på tre stadier (maks.) med kombinasjon av MIKROBØLGE.

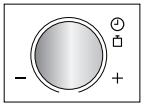
Eksempel: For å tilberede:
5 minutter på 900 W effekt (trinn 1)
16 minutter på 270 W effekt (trinn 2)

Trinn 1

1. Velg ønsket meny ved å trykke 1 ganger på EFFEKTNIVÅ knappen.



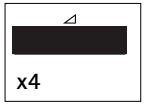
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 5:00 displayet.



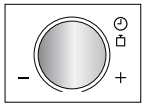
3. Kontroller displayet:

Trinn 2

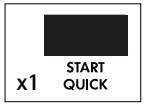
1. Velg ønsket meny ved å trykke 4 ganger på EFFEKTNIVÅ knappen.



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 16:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:

Ovnen vil begynne tilberedningen for 5 minutter på 900 W, og deretter fortsette med 16 minutter på 270 W.

Automatisk tilberedning og tining

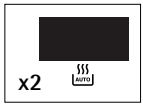
Funksjonen AUTOTILBEREDNING og AUTOTINING regner automatisk ut den korrekte tilberedningsmodus og tilberedningstid. Du kan velge mellom syv AUTOTILBEREDNING menyer og fem AUTOTINING menyer.

Autotilberedning

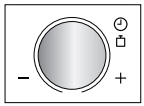
Mat	Symbol
Drikke	
Kokte Poteter/ Bakte Poteter	
Frosne Grønnsaker	
Friske Grønnsaker	
Frosne Ferdigmåltider	
Fiskefilet med saus	

Eksempel: For kokte poteter, 0.3 kg:

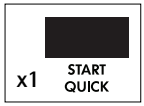
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.3 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:

Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK knappen. Ved slutten av tilberedningstiden vil programmet stoppe automatisk. Et signal lyder, og tilberedningssymbolet vil blinke. Etter ett minutt og et påminnelsespip, vil klokkeslettet vises.

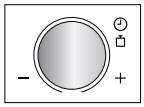
Autotining

Mat	Symbol
Kjøtt/fisk/fugl	
Brød	AUTO

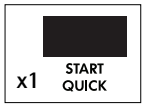
Eksempel: For tining 0.2 kg brød.

1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTINING knappen.

2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.2 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:

Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK knappen. Ved slutten av den automatiske tiningstiden vil programmet stoppe automatisk. Et signal lyder, og tilberedningssymbolet vil blinke. Etter ett minutt og et påminnelsespip, vil klokkeslettet vises.

TABELLER PROGRAMMER

Tabeller automatisk tilberedning og tining

Autotilbere-dning nr.	Vekt / Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Drikke (Kaffe/te)	1-6 kopper 1 kopp=200 ml	x1	• Plasser koppen nær kanten av det roterende fatet.
Kokte og bakte poteter	0,2 - 1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	x2	Kokte poteter: Skrell potetene og del dem opp i mindre biter. Bakepotet: Velg poteter på omtrent samme størrelse og vask dem. • Legg potetene som skal kokes eller bakes i en bolle. • Tilsett nødvendig mengde vann (pr. 100 g), ca. 2 ts og litt salt. • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Frosne grønnsaker	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bolle og lokk	x3	• Tilsett en ss vann pr. 100 g, og salt etter ønske. (Det er ikke nødvendig å tilsette vann til sopp.) • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig. **Viktig:** Hvis frosne grønnsaker er sammenfrosset, tilbered dem manuelt.
Friske grønnsaker	0.1 - 0,8 kg (100 g) Bolle og lokk	x4	• Del opp i små biter, f. eks. strimler, terninger eller skiver. • Tilsett en ss vann pr. 100 g, og salt etter ønske. (Det er ikke nødvendig å tilsette vann til sopp.) • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Frosne ferdigmåltider (som kan røres om i)	0,3 - 1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	x5	• Flytt måltidet til en beholder som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. • Tilsett noe væske om det anbefales av produsenten. • Dekk til med et lokk. • Tilbered uten tildekning om dette er produsentens instruksjoner. • Når man hører lydsignalet, rør og dekk til på nytt. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Fiskefilet med saus	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Gratineringsform og mikrobølgefolie	x6	• Se oppskrift for "fiskefilet med saus" på side 20. * Samlet vekt for alle ingrediensene.

Viktig: Avkjølt mat tilberedes fra 5 °C, frossen mat tilberedes fra -18 °C.

Autotining nr.	Vekt / Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Kjøtt, fisk, fugl (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Ildfast form	x1	• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. • Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint. **Merknad:** Passer ikke for hel fugl. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.
Brød AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Ildfast form	x2	• Legg brødskivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen. • Vend brødskivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5–15 minutter til det er ferdigtint.

Viktig: Avkjølt mat tilberedes fra 5 °C, frossen mat tilberedes fra -18 °C.

Viktig:

- Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt.
- For mat som veier mer eller mindre enn det som oppgis i tilberedningstabellene, bruk manuelle programmer.
- Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen.
- Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK knappen.
- Etter modusene micro kan kjøleviften bli aktivert.

Viktig: Autotining

1. Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket.
2. Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.
3. Etter å ha snudd maten, beskytt tinte deler med små biter aluminiumsfolie.
4. Fjærfe bør brukes umiddelbart etter at det er tint.

Oppskrifter

Fiskefilet med pikant saus

1. Bland ingrediensene til sausen.
2. Plasser fiskefileten i en gratinerings-form med de tynne endene mot sentrum, og dryss salt over.
3. Fordel sausen over fiskefileten.
4. Dekk til med mikrobølgefolie og tilbered på AUTOTILBEREDNING "Fiskefilet med saus".
5. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 2 minutter før servering.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	hermetiske tomater (uten saft)
50 g	100 g	150 g	majs
5 g	10 g	15 g	chilisauce
15 g	30 g	45 g	løg (finthakket)
1 ss	1-2 ss	2-3 ss	rødvinseddike, sennep, timian og kajennepepper
250 g	500 g	750 g	fiskefilet
			salt

Fiskefilet med karrysaus

1. Plasser fiskefileten i en rund gratine-ringsform med de tynne endene mot sentrum, og dryss salt over.
2. Fordel bananen og den ferdiglagde karrisausen over fiskefileten.
3. Dekk til med mikrobølgefolie og tilbered på AUTOTILBEREDNING, "Fiskefilet med saus".
4. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 2 minutter før servering.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	fiskefilet
			salt
50 g	100 g	150 g	banan (i skiver)
200 g	400 g	600 g	ferdiglaget karrisaus

Tilberedningstabell

Forkortelser som brukes

ss = spiseskje	kopp = en full kopp	g = gram	ml = milliliter	min = minutter
ts = teskje	KG = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Varme opp mat og drikke

Mat/ drikke		Mengde -g/ml-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips
Melk	1 kopp	150	900 W	ca. 1	skal ikke dekkes til
Vann	1 kopp	150	900 W	ca. 2	skal ikke dekkes til
	6 kopper	900	900 W	8-10	skal ikke dekkes til
	1 bolle	1000	900 W	9-11	skal ikke dekkes til

Varme opp mat og drikke

Mat/ drikke	Mengde -g/ml-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips
Tallerkenretter (Grønnsaker, kjøtt og tilbehør)	400	900 W	4-6	skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program
Stuing / suppe	200	900 W	1-2	til, rør etter oppvarming
Grønnsaker	200	900 W	2-3	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter
	500	900 W	3-5	halvgått program
Kjøtt, 1 stykke*	200	900 W	ca. 3	dekk med et tynt lag saus, og dekk til
Fiskefilet*	200	900 W	3-5	dekk til
Kake, 1 stykke	150	450 W	1/2-1	legg i en ildfast form
Babymat, 1 glass	190	450 W	1/2-1	ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm
Smelte margarin eller smør*	50	900 W	1/2	dekk til
Smelte sjokolade	100	450 W	3-4	rør med jevne mellomrom

* Kjøleskapstemperatur

Tining

Mat	Mengde -g-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gulasj	500	270 W	8-9	rør etter halvgått program	10-30
Kaker, pr. stykke	150	270 W	1-3	legg i en ildfast form	5
Frukt f. eks. kirsebær jordbær, bringebær, plommer	250	270 W	3-5	fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program	5

Tidene som oppgis i denne tabellen er kun retningslinjer og kan variere avhengig av starttemperatur, sammensetning og vekt.

Tining og tilberedning

Mat	Mengde -g-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	900 W	9-11	dekk til	2
Tallerkenretter	400	900 W	8-10	dekk til, rør etter 6 minutter	2

Tilberede kjøtt og fisk

Mat	Mengde -g-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Stek (svin, kalv, lam)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	krydre etter smak, plasser i en grunn terteform snu etter	10 10
Oksestek (medium)	1000	630 W 630 W	20-24 27-31	krydre etter smak, plasser i en grunn terteform snu etter	10
Fiskefilet	200	900 W	4-6	krydre etter smak, legg i en lav, ildfast form, dekk til	3

OPPSKRIFTER

Alle oppskriftene i denne kokeboken er for 4 porsjoner – hvis ikke annet er oppgitt.

Tilpasse oppskrifter for mikrobølgeovn

Hvis du vil tilpasse din favorittoppskrift for mikrobølgeovn, bør du legge merke til følgende:

Kort ned tilberedningstiden med en tredjedel til halvparten. Følg eksemplene til oppskriftene i denne kokeboken. Matvarer som har høyt væskeinnhold, slik som kjøtt, fisk, fjærkre, grønnsaker, frukt, stuinger og supper kan tilberedes i mikrobølgeovnen uten noen problemer. Overflaten på matvarer som inneholder lite fuktighet, slik som fat med mat, bør fuktes før oppvarming eller tilberedning. Mengden væske som tilsettes rå matvarer som breseres, bør reduseres til ca. to tredjedeler av den mengden som oppgis i originaloppskriften. Tilsett mer væske under tilberedning om det er nødvendig. Mengden fett som skal tilsettes kan reduseres vesentlig.

En liten mengde smør, margarin eller olje er nok til å sette smak på maten. Derfor er mikrobølgeovnen perfekt for å tilberede mat med lite fett som en del av en slankekur.

Løksuppe

1. Smør formen, ha i løkringene, kjøttkraften og krydderet. Dekk til og kok.
   9-11 min. 900 W
2. Rist brødskivene, skjær dem i terninger og fordel dem i suppebollene. Hell suppen over det ristede brødet, og strø ost på toppen.
3. Sett bollene på det roterende fatet og tilbered.
   1-3 min. 900 W

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) 4 suppeboller (200 ml)
10 g	smør eller margarin
100 g	løk, i skiver
800 ml	kjøttkraft
	salt, pepper
2	brødskiver
40 g	revet ost

Sjøtungefilet

1. Vask fisken og tørk av den. Fjern evt. bein.
2. Skjær sitron og tomater i tynne skiver.
3. Smør formen med smør. Legg filetene i formen, og hell over vegetabilsk olje.
4. Dryss over persille, legg på tomat-skiver, og krydre. Legg sitronskivene på toppen, og hell hvitvin over dem.
5. Legg små smørklatter over sitronskivene, dekk til, og kok.
   11-13 min. 630 W
   La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Redskaper	Lav ildfast form og plastfolie beregnet på mikrobølgeovn (ca. 26 cm lang)
400 g	filet av sjøtunge
1	sitron
150 g	tomater
10 g	smør
1 ss	vegetabilsk olje
1 ss	persille, finhakket
	salt og pepper
4 ss	hvitvin
20 g	smør eller margarin

Kalvestuing fra Zürich

1. Skjær kalvekjøttet i avlange biter.
2. Smør formen med smør. Ha kjøtt og løk i formen, dekk til, og kok. Rør én gang under koking.
   6-9 min. 900 W
3. Ha i hvitvin, sukkerkulør og fløte, rør sammen, dekk til, og fortsett kokingen. Rør med jevne mellomrom.
   3-5 min. 900 W
4. Rør i blandingen etter koking, og la den få hvile i ca. 5 minutter. Dryss over persille før servering.

Redskaper	Form med lokk (kapasitet på 2 l)
600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarin
50 g	løk, finhakket
100 ml	hvitvin
	sukkerkulør til ca. $^1/_2$ liter saus
300 ml	fløte
1 ss	persille, finhakket

Fylt skinke

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) Oval gratengform (ca. 26 cm lang)
150 g	hakkede spinatblader
150 g	fromage frais med et fettinnhold på 20 %
50 g	revet emmentalost
	pepper og paprika
8 skivor	kokt skinke (400 g)
125 ml	vann
125 ml	fløte
20 g	mel
20 g	smør eller margarin
10 g	smør eller margarin for å smøre formen

1. Bland sammen spinat, ost og fromage frais, og krydre etter smak.
2. Legg en spiseskje med fyll på hver skinkeskive og rull sammen. Fest skinkerullen med en cocktailpinne e.l.
3. Lag hvit saus: Hell vann og fløte i en bolle, og varm opp.
   2-4 min. 900 W
   Smuldre smøret i melet, ha i væsken, og rør til du får en jevn saus. Dekk til, og kok til sausen tykner.
   1-2 min. 900 W
   Rør, og smak til med krydder.
4. Ha sausen i den smurte formen, legg skinkerullene på sausen, ha på lokk og tilbered.
   12-14 min. 630 W
   La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.

Krydret kalkunfrikassé

Redskaper	Oval form med lokk (ca. 26 cm lang)
120 g	kopp langkornet ris, forkokt
1 pose	safran
10 g	smør eller margarin
50 g	løk, oppskåret
100 g	rød paprika, i strimler
100 g	liten purreløk, i strimler
300 g	kalkunbryst i terninger
	pepper, paprikapulver
20 g	smør eller margarin
300 ml	kjøttkraft

1. Smør formen.
2. Bland risen med safran og legg i formen. Bland i løk, paprika, purre og kalkunbryst og krydre. Legg på smørklatter.
3. Hell kraften over formen, dekk til og start ovnen.
   4-6 min. 900 W
   16-19 min. 270 W
   La kalkunfrikasséen hvile i ca. tre minutter etter tilberedningen.

Lasagne

1. Hakk tomatene, og bland dem med skinke, løk, hvitløk, kjøttdeig og tomatpuré. Krydre, dekk til, og kok.
   5-8 min. 900 W
2. Bland sammen crème fraiche, melk, parmesanost, urter, olje og krydder.
3. Smør formen og dekk bunnen med cirka en tredel av pastaen. Ha over halvparten av kjøttblandingen og litt saus. Gjenta og avslutt med resten pastaen. Hell resten av sausen over pastaen og dryss over parmesanost. Legg på lokk og tilbered.
   13-17 min. 630 W
   La maten få hvile i 5–10 minutter før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) Grunn, firkantet gratineringsform med lokk (ca. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	hermetiske tomater
50 g	opphakket skinke
50 g	løk, finhakket
1	fedd hvitløk, presset
250 g	kjøttdeig
2 ss	tomatpuré
	salt og pepper
150 ml	crème fraiche
100 ml	melk
50 g	revet parmesanost
1 ts	blandet opphakkede urter
1 ts	olivenolje
1 ts	vegetabilsk olje til å smøre formen
125 g	grønne lasagneplater
1 ts	revet parmesan

Baconrisotto

1. Smør formen. Ha løk bacon i formen, dekk til og tilbered.
   2-3 min. 900 W
2. Ha i ris, kjøttkraft og tilbered.
   3-5 min. 900 W
   15-17 min. 270 W
   La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.
3. Bland ost og safran i risen og krydre etter smak.

Redskaper	Bolle med lokk (2 liter)
50 g	bacon
20 g	smør eller margarin
50 g	løk, finhakket
200 g	risottoris (Arborio)
400 ml	kjøttkraft
70 g	emmentalost
en klype	safran
	salt og pepper

Pærer i sjokoladesaus

1. Ha sukker, vaniljesukker, pærelikør og vann i bollen, rør om, dekk til og varm opp.
   1-2 min. 900 W
2. Legg pærene i væsken, dekk til og start ovnen.
   5-8 min. 900 W
   Ta pærene ut av den kokende likøren, og legg dem kaldt.
3. Hell 50 ml av den kokende likøren over i den mindre bollen. Tilsett den opphakkede sjokoladen og crème fraîche, dekk til og varm opp.
   2-3 min. 900 W
4. Rør sausen godt. Hell sausen over pærene og server.

Redskaper	bolle med lokk (kapasitet på 2 l) bolle med lokk (kapasitet på 1 l)
4	pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	vaniljesukker
1 ss	pærelikør, 30 % vol
150 ml	vann
130 g	mørk sjokolades
100 g	crème fraîche

Semulepudding med bringebærsaus

1. Ha melk, sukker og mandler i bollen, dekk til og tilbered.
   3-5 min. 900 W
2. Tilsett semulegryn, dekk til og tilbered.
   10-12 min. 270 W
3. Visp eggeplommen med litt vann i en kopp og rør den inn i den varme blandingen. Pisk eggehviten til den er stiv og skjær den inn i blandingen. Hell blandingen i serveringsformer eller små skåler.
4. Lag saus: Vask bringebærene og tørr dem lett. Ha dem i en bolle sammen med vann og sukker.
   2-3 min. 900 W
5. Mos bringebærene og server varm eller kald med semulepuddingen.

Redskaper	Bolle med lokk (2 liter) 4 Porsjonsformer
500 dl	melk
40 g	sukker
15 g	hakkede mandler
50 g	semule
1	eggeplomme
1 ss	vann
1	eggehvite
250 g	aubergine
50 dl	vann
40 g	sukker

Ostekake

1. Bland mel og kakao med bakepulveret. Tilsett sukker, egg og smør og bruk eltekroken på den håndholdte mikseren til å elte.
2. Smør inn formen, ta ut 2/3 av deigen og plasser den i formen. Løft kantene 2 cm for å lage en rand. Stek butterdeigen.
   6-8 min. 630 W
3. Pisk smøret til det er lett og luftig, tilsett sukker og ett og ett egg av gangen. Tilsett til slutt fromage frais og pulveret til vaniljepudding.
4. Fordel fyllet over den stekte deigen og bruk resten av deigen på kaken og bak.
   15-19 min. 630 W

Redskaper	rund springform (diameter ca. 26 cm)
	Bunn:
300 g	mel
1 ss	kakao
10 g	bakepulver
150 g	sukker
1	egg
10 g	smør eller margarin til å smøre formen
	Fyll:
150 g	smør eller margarin
100 g	sukker
10 g	vaniljesukker
3	eggs
400 g	fromage frais med 20 % fettinnhold
40 g	pulver til vaniljepudding

Sjokoladekake

1. Smør formen.
2. Visp sammen smør og sukker til en lys og lett blanding. Visp sakte inn eggene, fold i mel, bakepulver og kakao. Tilsett mek, bland godt og tilbered.
   8-10 min. 630 W
3. La kaken kjøle i ti minutter i formen før servering.

Redskaper	Rund kakeform (diam. 21 cm, høyde 10 cm)
175 g	smør eller margarin
175 g	sukker
3	egg
175 g	mel
1 ts	bakepulver
20 g	kakao
50 dl	melk

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

ADVARSEL! IKKE BRUK KOMMERSIELLE OVNRENSERE, DAMPRENGJØRING, SLIPENDE, GROVE VASKEMIDLER, MIDLER SOM INNEHOLDER KAUSTISK SODA ELLER SKUREPUTER PÅ NOEN DELER AV MIKROOVNEN.

RENGJØR OVNEN MED JEVNE MELLOMROM OG FJERN EVENTUELLE MATRESTER. Hvis ovnen ikke holdes ren kan dette føre til at overflaten skades, noe som igjen kan redusere apparatets levetid og muligvis forårsake en farlig situasjon.

Utsiden

Du kan enkelt gjøre ren utsiden av ovnen med mild såpe og vann. Tørk av såpen med en fuktig klut, og tørk av utsiden med et mykt håndkle.

Ovnens kontrollpanel

Åpne døren før du gjør rent kontrollpanelet, slik at det deaktiveres. Vær forsiktig ved rengjøring av kontrollpanelet. Bruk en klut som bare er lett fuktet med vann, tørk forsiktig av panelet inntil det er rent. Ikke bruk for mye vann. Ikke bruk noen form for kjemisk eller slipende rengjøringsmiddel.

Innsiden av ovnen

1. For rengjøring: Tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved større søl: Bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte. Ikke fjern bølgelederdekselet.
2. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggen, da dette kan føre til skade på ovnen.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.

Dreieplate og dreieplatestøtte

Ta dreieplaten og dennes støtte ut av ovnen. Vask dreieplaten og støtten i mildt såpevann. Tørk med en tørr klut. Både dreieplaten og støtten kan vaskes i oppvaskmaskin.

Dør

For å fjerne alle spor av smuss, rengjør både ut- og innsiden av døren, dørforsegling og lukkeflater regelmessig med en myk, fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler med slipende effekt eller skarpe metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da disse kan lage riper overflaten og føre til at glasset knuses.

Merk: Man bør ikke bruke damprengjørere.

REDUSERT EFFEKTNIVÅ

Viktig:

Hvis du tilbereder mat lenger enn standardtid med bare 900 W, vil ovnen automatisk senke effektnivået for å unngå overoppvarming. (Effektnivået for mikrobølgene vil bli redusert til 630 W.) Etter en pause på 90 sekunder, kan du stille tilbake til høyt effektnivå 900 W.

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge 900 W	20 minutter	Mikrobølge - 630 W

HVA DU GJØR HVIS...

Hvis	Kontroll/råd
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	• Sjekk sikringene i sikringsskapet. • Ikke strømmen har gått. • Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	• Døren er lukket godt igjen. • Dørtetningen og frontrammen er rene. • Det er trykket på START/QUICK-knappen.
Dreieplaten ikke dreier?	• Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet. • Formene ikke går utover kanten av dreieplaten. • Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere. • Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.
Mikrobølgene ikke kan slås av?	• Koble ovnen fra sikringsboksen. • Kontakt en autorisert AEG -serviceagent.
Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?	• Ring en autorisert AEG serviceagent. Lyspæren inne i ovnen må kun skiftes av en autorisert AEG-serviceagent.
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	• Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller, • Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller, • Still inn et høyere effektnivå.

SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm		230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbryter for fordelingsledning:		Minimum 10 A
Nødvendig vekselstrømsspenning:	Mikrobølge	1.3 kW
Utgangseffekt:	Mikrobølge	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Utvendige dimensjoner:	MC2664E	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Innvendige dimensjoner		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovnskapasitet		26 liter **
Dreieplate		ø 325 mm, glass
Vekt		ca. 19 kg
Ovnslampe		25 W/240 - 250 V

* Dette produktet oppfyller kravene i den europeiske standarden EN55011.
I tråd med standarden er produktet klassifisert som ustyr i gruppe 2, klasse B.
Gruppe 2 betyr at utstyret med overlegg genererer radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat.
Klasse B betyr at utstyret er egnet for bruk i private husholdninger.

** Innvendig kapasitet er beregnet ved å måle maksimal bredde, dybde og høyde.
Faktisk kapasitet for mat er mindre enn dette.

CE

Denne ovnen er i overensstemmelse med kravene i direktiv 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC

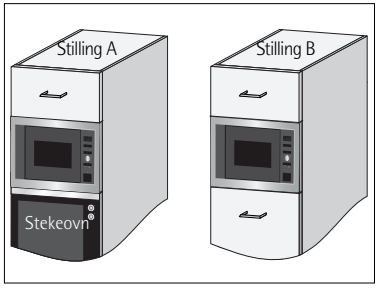
SPESIFIKASJONEN KAN ENDRES UTEN FORVARSEL SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID FOR KONTINUERLIG FORBEDRING.

INSTALLERING

Eksempler på tillatt installasjon A eller B:

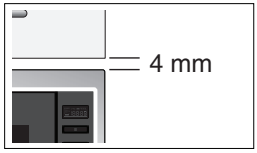
Stilling	Størrelse på åpningen W D H
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Mål i (mm)

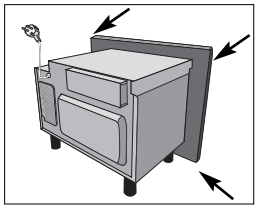


Installere ovnen

1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Før ovnen sakte og forsiktig inn i kjøkkenskapet, inntil ovnens fremre ramme sitter tett mot skapåpningen.
3. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 4 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).

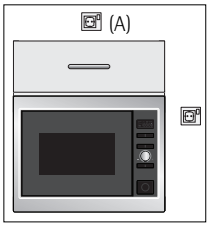


Innstillingsalternativ 1:
Fest ovnen med medfølgende skruer. Festepunktene finnes i ovnens øvre og nedre hjørner.



Innstillingsalternativ 2:
Se malene som følger med denne ovnen.

Tilkoble ovnen til strømforsyning



- **Strømuttaket bør være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømnettet i nødstilfelle. Hvis det ikke er tilfelle, skal det være mulig å bryte strømforsyningen til ovnen ved å montere en bryter på den faste ledningen i overensstemmelse med regelverk for elektriske tilkoblinger.**
- **Stikkontakten bør ikke være plassert bak skapet.**
- Den beste plasseringen er over skapet, se (A).
- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 230 V / 50 Hz via et korrekt installert og jordet uttak.

  Uttaket må være utstyrt med sikring på 10 A.
- **Strømledningen kan bare skiftes ut av en autorisert elektriker.**
- Før installering binder man en hyssing til strømledningen for å gjøre det lettere å koble til punkt (A) når ovnen er installert.
- Pass på at strømledningen IKKE kommer i klem når ovnen settes inn i skapet.
- Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker.

Elektriske tilkoblinger

ADVARSEL!
DENNE OVNEN MÅ JORDES
Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

Hvis støpselet som finnes på ovnens strømledning ikke passer til strømuttaket, kontakt din lokale, autoriserte AEG-serviceagent.

MILJØINFORMASJON

Økologisk forsvarlig avhending av emballasje og gammelt utstyr

Emballasje

AEG mikrobølgeovner krever effektiv emballasje som beskyttelse under transport.
Kun minimalt med emballasje er brukt.

Emballeringsmaterialer (f. eks. folie eller polystyren) kan utgjøre en fare for barn.
Kvelningsfare. Hold emballeringsmaterialer utilgjengelig for barn.

Det er kun brukt miljøvennlig emballeringsmateriale som kan resirkuleres. Pappen er laget av resirkulert papir, og deler av tre er ubehandlet. Plastartikler er merket som følger:
«PE» polyetylen, f. eks. emballeringsfilm
«PS» polystyren, f. eks. emballering (uten klorflurkarbonder – CFC)
«PP» polypropylen, f. eks. emballeringsremmer
Ved bruk og gjenbruk av emballasjen, sparer man råmaterialer og reduserer avfallsvolum.
Emballasjen bør tas med til nærmeste resirkuleringssenter.
Kontakt lokale myndigheter for mer informasjon.

Avhending av gammelt utstyr

Gammelt utstyr bør gjøres sikkert før avhending ved å fjerne støpselet og kutte av og kaste ledningen.
Den bør deretter tas med til nærmeste resirkuleringssenter. Sjekk med lokale myndigheter eller din elektohandler om det finnes fasiliteter for resirkulering av utstyret i ditt nærområde.

Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

Service og leveringsbetingelser

Før du kontakter Servicemannen:

Kontroller at støpslet sitter i stikkontakten og at ikke sikringen er gått. Gjør ikke noe inngrep i ovnen som kan forårsake skade på person eller eiendom. Hvis problemet fortsetter etter at du har forsøkt punktene til høyre, bør du kontakte leverandøren for et godkjent serviceverksted.

- Er ovnen koplet til vegguttaket?
- Er sikringen hel?
- Er ovnsdøren lukket?
- Har du valgt tilberedningstid?

Service og reservedeler

Se først i kapittelet som omhandler funksjonsfeil og årsaker for å konstatere om det er en teknisk feil med produktet.
Husk alltid å oppgi produktnummer, modellbetegnelse, serienummer og kjøpsdato ved bestilling av service eller reservedeler. Dette finner du på dataskiltet plassert på høyre side i dørfalsen.
Ta vare på kvitteringen, den gjelder som dokumentasjon på kjøpsdato.
Notér følgende nummer:

Modell: .....

PNC nr. .....

Serienummer: .....

Innkjøpsdato: .....

Service
Ved behov for service på ditt produkt, bør du kontakte din lokale elektrohandler for å få opplysninger om vår lokale reparatør.
Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettadresse www.electrolux.no der du finner frem til nærmeste reparatør.

Reservedeler
Kan bestilles på:
Telefon 22725830
Fax 23207441
Internett post@e-serviceoslo.no

Leveringsbetingelser

Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp.
Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår, som er brukerbetinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker.
All service/reparasjon skal utføres av serviceverksteder godkjent av leverandør.
Inngrep/reparasjoner skal kun utføres av fagperson og i henhold til gjeldende forskrifter.
For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinnformasjon.
Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.

Adresse
Electrolux Home Products Norway A/S
Risløkkveien 2
0508 Oslo
Tlf. 81530222
E-mail: kundeservice@electrolux.no
Internett: www.electrolux.no

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

LISÄVARUSTEET JA KULUTUSHYÖDYKKEET

AEG-verkkomyymälästä löydätte kaiken tarvitsemanne kaikkien AEG-laitteidenne ulkonäön ja toiminnan säilyttämiseksi huippukunnossa. Korkeiden laatustandardien mukaan suunniteltujen ja valmistettujen lisävarusteiden lisäksi löydätte myymälästämme erityisiä keittoastioita, ruokailuvälinekoreja, pullon pidikkeitä, erityisiä pyykinpesupusseja, jne.

Vieraile verkkokaupassamme sivulla
www.aeg-electrolux.com/shop

SISÄLLYSLUETTELO

34 Tärkeitä turvaohjeita
38 Laitteen osat
39 Ennen käyttöä
41 Neuvoja ja vinkkejä
43 Käyttö
49 Ohjelmakaaviot
53 Reseptit
58 Hoito & puhdistus
59 Ongelmatilanteet . . .
59 Tekniset tiedot
60 Asennus
62 Ympäristöä koskevia tietoja
63 Huolto ja takuu
63 Service och garanti (i Finland)

Tärkeistä turvallisuutta tai laitteen käyttöä koskevista tiedoista ilmoitetaan tällä symbolilla ja/tai esimerkiksi teksteillä Vaara tai Varoitus. Muista noudattaa kaikkia ohjeita huolellisesti.

Tämä symboli ilmoittaa laitteen käyttöä koskevista lisätiedoista.

Apilanlehti ilmoittaa energiansäästövinkeistä ja tavoista, joilla laitetta voidaan käyttää ympäristöystävällisemmin.

Apilanlehti ilmoittaa energiansäästövinkeistä ja tavoista, joilla laitetta voidaan käyttää ympäristöystävällisemmin.

⚠ TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

Tulipalon välttäminen

Mikroaaltouunia tulee valvoa käytön aikana. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyy tulipalo.

Pistorasian on oltava helposti ulottuvilla, jotta laitteen virtajohto voidaan irrottaa pistorasiasta vaaratilanteessa. Virtalähteen on oltava tyyppiä 230 V (AC), 50 Hz, jossa on vähintään 10 A:n sulake tai 10 A:n sulake. On suositeltavaa, että laite kytketään virtapiiriin, johon ei ole kytketty muita laitteita.
Uunia ei saa säilyttää tai käyttää ulkona.

Jos kuumennettava ruoka alkaa savuta, ÄLÄ AVAA LUUKKUA. Katkaise virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja odota, että ruoka lakkaa savuamasta. Luukun avaaminen ruoan savutessa saattaa aiheuttaa tulipalon. Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita. Uunia ei saa jättää ilman valvontaa, kun käytetään kertakäyttömuovisia, -paperisia tai muita palavia astioita. Puhdista aaltoputken suojus, uunin sisäpuoli, pyörivä alusta ja alustan kannatin käytön jälkeen. Näiden osien on oltava kuivat eikä niihin saa jäädä rasvaa. Rasvajäämät voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.

Uunin tai tuuletusaukkojen lähelle ei saa asettaa palavaa materiaalia.
Tuuletusaukkoja ei saa peittää. Ruoasta ja ruoan kääreistä on poistettava kaikki metalliset sulkimet, langat jne.
Metallipinnat voivat kipinöidä ja aiheuttaa tulipalon.
Mikroaaltouunilla ei saa kuumentaa uppopaistoon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen.
Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia. Uunissa ei saa säilyttää ruokia tai muita tarvikkeita. Tarkista käynnistyksen jälkeen, että asetukset ovat oikeat ja että uuni toimii halutulla tavalla. Katso neuvoja käyttöohjeesta ja keittokirjaosasta.

Tapaturmien välttäminen

⚠ **Vaara!**
Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut tai jos se ei toimi kunnolla. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:
a) Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se ei ole vinossa tai vääntynyt.
b) Saranat ja luukun turvalukitus: tarkista, että ne eivät ole rikki tai löysällä.
c) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjät.
d) Uunin ja luukun sisäpuoli: varmista, että niissä ei ole kolhuja.

e) Virtajohto ja pistoke: varmista, että ne ovat ehjät.
Älä koskaan säädä, korjaa tai muunna uunia itse. Muun kuin ammattitaitoisen asentajan on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa joudutaan irrottamaan mikroaalloilta suojaavia osia.

Uunia ei saa käyttää luukun ollessa auki eikä luukun turvalukitusta saa muuttaa mitenkään.
Älä käytä uunia, jos luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen välissä on jotain.

Pidä oven tiivisteet ja viereiset osat puhtaana rasvasta ja liasta. Noudata käyttöohjeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Uunin puhtaanapidon laiminlyönti saattaa heikentää pinnan laatua, mikä voi lyhentää laitteen elinikää ja mahdollisesti aiheuttaa vaaratilanteen.

Henkilöiden, joilla on SYDÄMENTAHDISTIN, on noudatettava lääkäriltä tai sydämentahdistimen valmistajalta saamiaan mikroaaltouunien käyttöön liittyviä varotoimia.

Sähköiskujen välttäminen

Laitteen koteloa ei saa koskaan irrottaa.
Luukun lukitus- ja tuuletusaukkoihin ei saa koskaan päästää nestettä tai työntää esineitä. Jos näihin joutuu nestettä, katkaise välittömästi virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
Virtajohto ei saa koskettaa kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana. Älä yritä vaihtaa uunin lamppua itse.
Uunin lampun saa vaihtaa vain AEG in valtuuttama henkilö. Jos uunin lamppuun tulee vika, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava samanlaiseen erikoisjohtoon. Virtajohdon saa vaihtaa vain valtuutettu AEG huoltoliike.

Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen

Vaara!
Nesteitä ja muita ruokia ei saa kypsentää suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.

Älä koskaan käytä suljettuja astioita. Poista kannet ja suojukset ennen käyttöä. Suljetut astiat voivat räjähtää paineen vaikutuksesta, vaikka uunin virta olisi jo katkaistu.
Nesteitä on kuumennettava varoen. On suositeltavaa käyttää leveäsuista astiaa, jotta kuplat pääsevät poistumaan helposti.

Juomien kuumennus mikroaaltouunissa voi johtaa kiehumiseen purkausmaisesti viiveellä, joten astiaa on käsiteltävä varoen.

Purkausmaisesti kiehuvan nesteen ja mahdollisten palovammojen estäminen:
1. Nestettä on sekoitettava ennen kuumennusta tai lämmitystä.
2. Lämmityksen ajaksi on suositeltavaa asettaa nesteeseen lasisauva tai vastaava väline.
3. Anna nesteen seistä uunissa vähintään 20 sekuntia kypsennysajan päätyttyä, jolloin vältetään jälkikäteen tapahtuva roiskuva kiehuminen.

Kananmunia ei saa kypsentää kuorineen eikä kovaksikeitettyjä kananmunia saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen jälkeen. Kun kypsennetään tai lämmitetään kananmunia, joita ei ole vatkattu tai sekoitettu, keltuaisiin ja valkuaisiin on pisteltävä reikiä, etteivät ne räjähdä. Kovaksikeitetyt kananmunat on kuorittava ja viipaloitava ennen kuin ne lämmitetään mikroaaltouunissa.

Esimerkiksi perunoiden, makkaroiden ja hedelmien kuoreen on pisteltävä reikiä ennen kypsennystä, etteivät ne räjähdä.

Palovammojen välttäminen

Otettaessa ruokaa uunista on käytettävä pannulappuja tai patakintaita. Valmistusastiat, popcorn-pakkaukset, paistopussit jne. on avattava kasvoista ja käsistä poispäin höyryn aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.

Palovammojen välttämiseksi ruoan lämpötila on tarkistettava ja ruoka sekoitettava ennen tarjoamista, erityisesti silloin, kun ruoka tarjoillaan vauvoille, lapsille tai vanhuksille.

Astian lämpötila ei vastaa ruoan tai juoman lämpötilaa; tämän takia ruoan lämpötila on aina tarkistettava. Luukkua avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältytään palovammoilta. Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.

Lasten suojeleminen

Vaara!
Lapset saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, jos he osaavat käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtävät virheellisen käytön vaarat.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lapsille tai fyysisesti tai henkisesti vajaakuntoisille, aistirajoitteisille, kokemattomille tai tottumattomille henkilöille ilman heistä vastuullisen henkilön valvontaa tai tämän antamaa laitteen käyttökoulutusta.
On valvottava, että lapset eivät leiki laitteella.
Uunin luukkuun ei saa nojata eikä siitä saa roikkua. Uunin kanssa ei saa leikkiä. Lapsille on neuvottava kaikki tärkeät turvaohjeet: patalappujen käyttö, ruoan päällysten poistaminen varovaisesti, itsestään kuumenevien tai vastaavien ruoan rapeutta lisäävien pakkausten, jotka voivat olla erityisen kuumia, käyttö.

Muita varoituksia

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin. Uuni on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön ja sitä saa käyttää ainoastaan ruoan valmistukseen. Se ei sovellu kaupalliseen tai laboratoriokäyttöön.

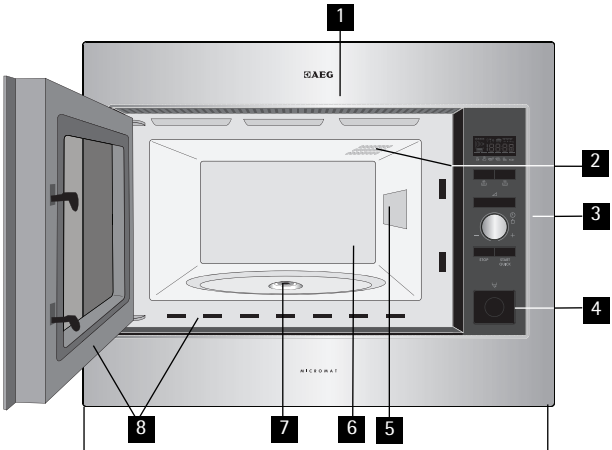
Toimintahäiriöiden ja vahingoittumisen välttäminen
Uunia ei saa käyttää tyhjänä

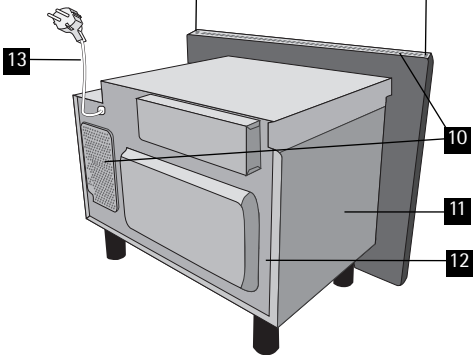
Kun käytetään ruskistusastiaa tai itsestään kuumenevaa pakkausta, sen alle on aina asetettava lämmönkestävä eriste kuten posliinilautanen, jotta pyörivä alusta tai alustan kannatin ei vahingoitu. Alustan käyttöohjeissa mainittua esikuumennusaikaa ei saa ylittää.
Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja voivat kipinöidä. Uuniin ei saa laittaa tölkkejä.
Uunissa saa käyttää vain siihen tarkoitettua pyörivää alustaa ja alustan kannatinta. Uunia ei saa käyttää ilman pyörivää alustaa.
Pyörivän alustan vahingoittumisen välttämine:
(a) Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
(b) Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.
(c) Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.
Laitteen kotelon päällä ei saa olla mitään käytön aikana.

Huomautus:
Jos et osaa ottaa uunia käyttöön, ota yhteys valtuutettuun, pätevään sähköasentajaan. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilövahingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen ympärille voi toisinaan tiivistyä kosteutta tai muodostua pisaroita. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että mikroaaltoja vuotaisi laitteesta tai että se olisi epäkunnossa.

LAITTEEN OSAT

Mikroaaltouuni ja lisävarusteet

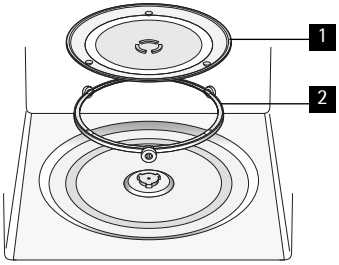




1 Etupaneeli
2 Uunin lamppu
3 Ohjauspaneeli
4 Luukun avaus -painike
5 Mikroaalto suoja
6 Uunin sisäpuoli
7 Alustan kiinnitysnapa
8 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
9 Kiinnityspisteet (4)
10 Tuuletusaukot
11 Kotelo
12 Takalokero
13 Virtajohto

Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

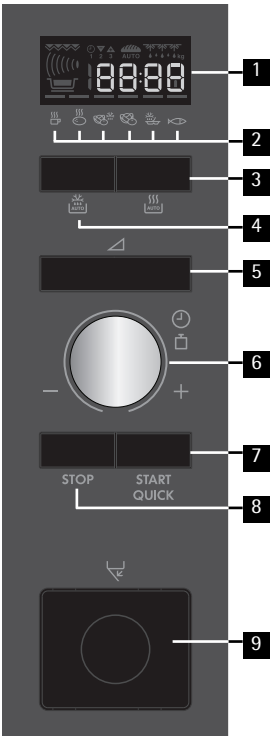
1 Pyörivä alusta
2 Alustan kannatin
3 4 kiinnitysruuvia (ei kuvassa).



- Aseta alustan kannatin uunin pohjassa olevaan kiinnitysnapaan.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.

HUOMAUTUS: Kun tilaat lisävarusteita, ilmoita jälleenmyyjälle tai valtuutetulle AEG huollolle tuotteen malli ja varaosa.

Ohjauspaneeli



1 Digitaalinäyttö merkkivalot

- Mikroaallot
- Automaattisulatus leipä
- Kello
- Automaattisulatus
- Ruuanlaittovaiheet
- Paino
- Plus- ja miinustoiminnot

2 AUTOMAATTIKYPSENNYS merkkivalot

3 AUTOMAATTIKYPSENNYS painike

4 AUTOMAATTISULATUS painike

5 TEHOASETUS painike

6 AJASTIN/PAINO säädin

7 START/QUICK painike

8 STOP painike

9 LUUKUN AVAUS painike

ENNEN KÄYTTÖÄ

Kellon asetus

Uunissa on 12 ja 24 tunnin kello.

Esimerkki: Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:30 (12 tunnin kell).

1. Kytke uunin virtajohto pistorasiaan.
2. Näyttö on: 12H .
3. Aseta tunnit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
4. Paina kerran START/QUICK-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
5. Paina START/QUICK painiketta.
6. Tarkista näyttö:

Tärkeää:

1. AJASTIN/PAINO säädintä voidaan kääntää sekä myötä- että vastapäivään.
2. Jos pysäytysnäppäintä kosketetaan, ajaksi asetetaan automaattisesti 1:00 .

Esimerkki: Tunnin kellon asettaminen aikaan 23:30 (24 tunnin kell).

1. Kytke uunin virtajohto pistorasiaan.
2. Näyttö on: 12H .
3 Paina START/QUICK painiketta. Näyttö on: 24H .
4. Aseta tunnit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
5. Paina kerran START/QUICK-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
6. Paina START/QUICK painiketta.
7. Tarkista näyttö:

Tärkeää:

1. AJASTIN/PAINO säädintä voidaan kääntää sekä myötä- että vastapäivään.
2. Jos pysäytysnäppäintä kosketetaan, ajaksi asetetaan automaattisesti 0:00 .

Ajan säätäminen kun kello on asetettu tai uuni

Esimerkki: Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:45 (12 tunnin kell).

1. Avaa ovi.
2. Pidä START/QUICK-painiketta painettuna viiden sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin. Aseta tunnit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
3. Paina kerran START/QUICK-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
4. Paina START/QUICK painiketta.
5. Tarkista näyttö:

Esimerkki: Tunnin kellon asettaminen aikaan 23:45 (24 tunnin kell).

1. Avaa ovi.
2. Pidä START/QUICK-painiketta painettuna viiden sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin. Aseta tunnit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
3. Paina kerran START/QUICK-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
4. Paina START/QUICK painiketta.
5. Tarkista näyttö:

Esimerkki: Kellon muuttaminen 12 tunnin näytöstä 24 tunnin näyttöön tai päinvastoin.

1. Avaa ovi. Pidä START/QUICK-painiketta painettuna viiden sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin. Paina kerran START/QUICK-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-äänimerkin.

STOP-painikkeen käyttö

STOP painikkeella voidaan:

1. Poistaa ohjelmoinnin aikana tehty virhe.
2. Pysäyttää uuni tilapäisesti kypsennyksen aikana.
3. Peruuttaa ohjelma kypsennyksen aikana painamalla painiketta kahdesti.

Turvalukitus

Uunissa on turvallisuustoiminto, joka estää lapsia käyttämästä uunia vahingossa. Kun lukitus on käytössä, mitään mikroaaltouunin toimintoja ei voida käyttää ennen kuin lukitustoiminto on poistettu käytöstä.

Esimerkki: Turvalukituksen käyttöönotto

1. Paina STOP-painiketta 5 sekuntia.

Uuni antaa äänimerkin, ja näkyviin tulee "LOC".

Huomautus:

- Poista turvalukitus käytöstä pitämällä Stop-painiketta painettuna viiden sekunnin ajan. Uuni antaa kaksi äänimerkkiä, ja kellonaika tulee näkyviin.
- Turvalukitusta ei voida ottaa käyttöön, jos kelloa ei ole asetettu.

NEUVOJA JA VINKKEJÄ

Mikroaallot kypsennys

Ruoan kypsyttämiseksi/sulattamiseksi mikrouunissa mikroaaltoenergian on kuljettava kyseisen astian seinämien läpi ruokaan pääsemiseksi. Näin ollen on tärkeää valita sopiva ruoanvalmistusastia.
Pyöreät/soikeat astiat ovat neliömäisiä/pitkulaisia parempia, sillä astian nurkissa olevalla ruoalla on taipumus ylikypsyä.
On tärkeää käännellä, siirrellä tai hämmentää ruokaa tasaisen lämmön varmistamiseksi.
Seisonta-aika on välttämätön ruoan kypsyttämisen jälkeen, sillä sen aikana lämpö levittyy tasaisesti kautta ruoan.

Ruokaa koskevia ominaisuuksia	
Koostumus	Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen palamaan.
Tiiviys	Ruoan tiiviys voi vaikuttaa tarvittavan kypsytysajan pituuteen. Kevyet, huokoiset ruoat, kuten kakut tai leipä, kypsyvät nopeammin kuin raskaat, tiiviit ruoat, kuten paistit ja vuokaruoat.
Määrä	Kypsytysaikaa on pidennettävä uuniin asetetun ruoan määrää lisättäessä. Esimerkiksi neljän perunan kypsyttäminen vie pitempään kuin kahden perunan kypsyttäminen.
Koko	Pienikokoiset ruoat ja pienet palaset kypsyvät nopeammin kuin suurikokoiset, sillä mikroaallot pystyvät kulkemaan niiden kaikkien sivujen läpi kohti keskustaa. Tasaisen kypsyttämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi.
Muoto	Muodoltaan epäsäännöllisten ruokien, kuten kanan rintapalasten tai kanankoipien, paksumpien osien kypsyttäminen vaatii pitemmän ajan. Pyöreämuotoiset ruoat kypsyvät mikrouunissa tasaisemmin kuin neliönmuotoiset ruoat.
Lämpötila	Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisajan pituuteen. Jäähdytetyt ruoat vievät pitempään kuin huoneen lämpötilassa oleva ruoka. Halkaise ruoat, joissa on täytettä, kuten hillomunkit, niiden lämmön laskemiseksi tai höyryn vähentämiseksi.

Kypsytysmenetelmiä	
Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä ilmarei'illä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kantta.
Lävistä	Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat. **Tärkeää:** Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu.
Hämmennä, kääntele ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmentää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmentää ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Jotkut sulatettavan pakasteen osista voivat lämmetä. Osat, joilla on taipumus lämmetä, voidaan suojata pieniä alumiinifoliopalasia käyttämällä. Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasin, jotka heijastavat mikroaaltoja.

Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanval mistusastiat	Sopivuus mikrouunissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio / folioastiat	✔ / ✘	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinämistä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, esim. Microfoil ®; noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Ruskistusta varten tarkoitetut astiat	✔	Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Älä ylitä annettuja kuumennusaikoja. Ole hyvin varovainen, sillä nämä astiat voivat tulla hyvin kuumiksi.
Porsliini ja keramiikka	✔ / ✘	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luuporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäviksi, mikäli niissä ei ole metallikoristelua.
Lasiastiat, esim. Pyrex ®	✔	On syytä noudattaa varovaisuutta hienosta lasista valmistettuja astioita käytettäessä, sillä ne voivat särkyä tai haljeta ne äkillisesti kuumennettaessa.
Metalli	✘	Metallisten astioiden käyttöä ei suositella mikroaaltotehoa käytettäessä, muuten voi aiheutua kipinöintiä ja seurauksena voi olla syttyminen tuleen.
Muovi/ polystyreeni esim. pikaruoka-astiat	✔	On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä jotkut astiat voivat korkeissa lämpötiloissa käyristyä, sulaa tai haalistua väriltään.
Kelmu	✔	Ei saa koskettaa ruokaa ja on lävistettävä höyryn päästämiseksi ulos.
Pakaste/ paistopussit	✔	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikrouunissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.
Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi	✔	Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Olki- ja puuastiat	✔	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehti-paperi	✘	Voivat sisältää metalliuutteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

KÄYTTÖ

Mikroaallot kypsennys

Uuni voidaan ohjelmoida toimimaan enintään 90 minuutin ajan. Annettava kypsennys- ja sulatusaika vaihtelee 10 sekunnin ja 5 minuutin välillä. Annettava aika riippuu kokonaiskypsennys- tai kokonaissulatusajasta taulukon osoittamalla tavalla.

Kypsennysaika	Väli
0-5 minuuttia	10 sekuntia
5-10 minuuttia	30 sekuntia
10-30 minuuttia	1 minuutti
30-90 minuuttia	5 minuuttia

Mikroaaltouunin käyttö

Manuaalisessa sulatuksessa (sulatus ilman automaattista sulatustoimintoa) on käytettävä 270 W:n tehoa. Näytössä näkyy sulatuksen symboli, kun tämä teho on valittu.

Tehoasetukset

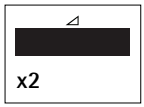
Uunissa on 6 tehoasetusta:

Tehotason asetus	Ehdotettu käyttö
900 W / KORKEA	Käytetään pikakypsennykseen tai esim. keittojen, laatikoiden, purkkiruokien, kuumien juomien, vihannesten, kalan jne. lämmitykseen.
630 W	Käytetään tiiviiden ruokien, esim. paistien, lihamurekkeen ja valmisaterioiden pitempään kypsennykseen, sekä herkkien ruokien, kuten juustokastikkeen ja sokerikakkujen valmistukseen. Tällä asetuksella kastike ei kiehu yli ja ruoka kypsyy tasaisesti ulompien osien kypsymättä liikaa.
450 W	Tiiviille ruoille, joiden kypsyminen kestää pitkään perinteisillä menetelmillä (esim. naudanliha), kannattaa käyttää tätä tehoasetusta, jotta lihasta tulisi mureaa.
270 W / SULATUS	Valitse sulatukseen tämä asetus, jotta ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii myös erinomaisesti riisin, pastan ja mykyjen hiljalleen keittämiseen ja vanukkaan kypsennykseen.
90 W	Varovaiseen, esim. täytekakkujen tai leivonnaisten, sulatukseen.
0 W	Tasaantumisaika/keittiöajastin.

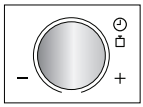
W = WATT, Teho

Esimerkki: Kun halutaan kuumentaa keittoa 2 minuutin ja 30 sekunnin ajan 630 W:n mikroaaltoteholla:

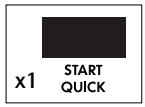
1. Paina TEHOASETUS painiketta kaksi kertaa.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2:30 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:

Tärkeää:

Jos tehoasetusta ei valita, oletuksena on automaattisesti KORKEA/900 W.

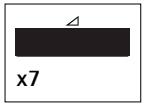
Huomautus:

- Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, kypsennysaika pysähtyy automaattisesti. Kypsennysaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja painetaan START/QUICK painiketta.
- Mikroaaltojen tehoasetus voidaan tarkistaa kypsennyksen aikana painamalla TEHOASETUS painiketta.
- Kypsennysaikaa voidaan lisätä tai vähentää kypsennyksen aikana kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
- Kypsennystehoa voidaan säätää kypsennyksen aikana painamalla tehopainiketta.
- Kypsennysohjelma voidaan peruuttaa kypsennyksen aikana painamalla STOP-painiketta kaksi kertaa.

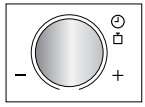
Keittiöajastin

Esimerkki: Keittiöajastimen asetus seitsemäksi minuutiksi.

1. Paina TEHOASETUS painiketta 7 kertaa.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 7:00 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.

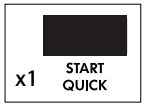
4. Tarkista näyttö:

Huomautus:
Ajastin voidaan keskeyttää tilapäisesti painamalla STOP-painiketta. Ajastin voidaan käynnistää uudelleen painamalla START/QUICK-painiketta. Ajastintilasta voidaan poistua kokonaan painamalla uudelleen STOP-painiketta.

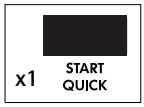
Lisää 30 sekuntia

START/QUICK painike mahdollistaa seuraavat kaksi toimintoa:

1. **Pikakäynnistys**
   START/QUICK painikkeen painallus kypsentää 30 sekunnin ajan 900 W:n teholla.



2. **Kypsennysajan pidentäminen**
   Kypsennysaikaa voidaan pidentää normaalikäytössä 30 sekuntia kerrallaan painamalla painiketta uunin ollessa käynnissä.



Huomautus:
- Tätä toimintoa ei voida käyttää AUTOMAATTIKYPSENNYS- tai AUTOMAATTISULATUSTOIMINTOJEN käytön aikana.

Plus- & miinustoiminnot

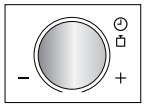
PLUS- ⏃ ja MIINUSTOIMINTOJEN ▽ avulla voidaan vähentää tai lisätä kypsennysaikaa automaattiohjelmien käytön aikana.

Jos perunoista halutaan kypsiä mutta silti kiinteitä, voidaan käyttää MIINUSTOIMINTOA ▽. Jos taas halutaan, että perunat ovat hiukan pehmeämpiä, voidaan käyttää PLUSTOIMINTOA ⏃.

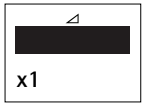
Esimerkki: Perunoiden (0,3 kg) valmistus hyvin kypsiksi.

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYPSENNYS painiketta.

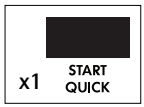
2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO -säädintä kunnes 0,3 tulee näytölle.



3. Valitse PLUSTOIMINTO ⏃ painamalla tehopainiketta kerran.



4. Paina START/QUICK painiketta.



5. Tarkista näyttö:

Huomautus:
Peruuta PLUS-/MIINUSTOIMINTO painamalla tehopainiketta kolme kertaa.
Jos valitset PLUS, näytössä näkyy ⏃ .
Jos valitset MIINUS, näytössä näkyy ⏃ .

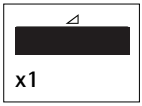
Monivaihekypsennys

Enintään kolme peräkkäistä vaihetta voidaan ohjelmoida yhdistämällä MIKROAALTO.

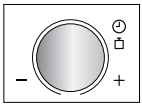
Esimerkki: Jos halutaan kypsentää
5 minuuttia 900 W:n teholla (vaihe 1)
16 minuuttia 270 W:n teholla (vaihe 2)

Vaihe 1

1. Paina TEHOASETUS painiketta kerran.



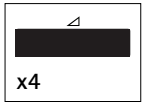
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 5:00 tulee näytölle.



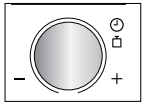
3. Tarkista näyttö:

Vaihe 2

1. Paina TEHOASETUS painiketta 4 kertaa.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 16:00 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.

4. Tarkista näyttö:

Uuni kypsentää ensin 5 minuuttia 900 W:llä, sitten 16 minuuttia 270 W:llä.

Automaattikypsennys ja automaattisulatus asetus

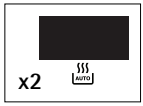
AUTOMAATTIKYPSENNYS tai AUTOMAATTISULATUS toiminto määrittää oikean kypsennystavan ja -ajan automaattisesti. Käytettävissä on 6 AUTOMAATTIKYPSENNYS valikkoa ja 2 AUTOMAATTISULATUS valikkoa.

Automaattikypsennys

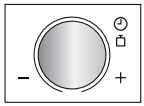
Ruoka	Symboli
Juoma	
Keitetyt Perunat/ Uuniperunat	
Pakastevihannekset	
Tuoreet Vihannekset	
Pakastetut Valmisateriat	
Kalafilee Kastikkeessa	

Esimerkki: Perunoiden (0.3 kg) valmistus.

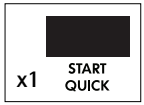
1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYPSENNYS painiketta.



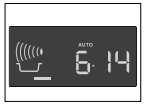
2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä kunnes 0.3 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Kun käyttäjältä edellytetään toimenpiteitä (esim. ruoan sekoittamista), uunin toiminta pysähtyy, kuuluu äänimerkki ja jäljellä oleva kypsennysaika ja mahdolliset merkkivalot vilkkuvat näytössä. Jatka kypsennystä painamalla START/QUICK painiketta. Ohjelma päättyy automaattisesti automaattikypsennysajan päättymisen jälkeen. Uuni antaa äänimerkin, ja kypsennyksen symboli vilkkuu. Yhden minuutin ja muistutusäänimerkin jälkeen näkyviin tulee kellonaika.

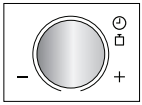
Automaattisulatus

Ruoka	Symboli
Liha/Kala/Linnunliha	
Leipä	AUTO

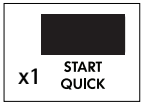
Esimerkki: Automaattisulatus (0.2kg) leipä.

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTISULATUS painiketta.

2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO -säädintä kunnes 0.2 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:

Kun käyttäjältä edellytetään toimenpiteitä (esim. ruoan sekoittamista), uunin toiminta pysähtyy, kuuluu äänimerkki ja jäljellä oleva kypsennysaika ja mahdolliset merkkivalot vilkkuvat näytössä. Jatka kypsennystä painamalla START/QUICK painiketta. Ohjelma päättyy automaattisesti automaattisulatusajan päättymisen jälkeen. Uuni antaa äänimerkin, ja kypsennyksen symboli vilkkuu. Yhden minuutin ja muistutusäänimerkin jälkeen näkyviin tulee kellonaika.

OHJELMAKAAVIOT

Automaattikypsennys & automaattisulatus taulukot

Automaatti-kypsennys	Paino (taso) / Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Juoma (tee tai kahvi)	1-6 kuppia 1 kuppi=200 ml	x1	• Aseta kuppi pyörivän alustan reunalle.
Keitetyt perunat ja uuniperunat	0,2 - 1,0 kg (100 g) Kulho ja kansi	x2	Keitetyt perunat: Kuori perunat ja paloittele ne tasakokoisiksi palasiksi. Uuniperunat: Valitse tasakokoisia perunoita ja pese ne. • Aseta perunat kulhoon. • Lisää tarvittava määrä vettä (per 100 g) eli noin 2 rkl ja vähän suolaa. • Peitä kannella. • Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. • Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.
Pakaste vihannekset	0,1 - 0,8 kg (100 g) Kulho ja kansi	x3	• Lisää 100 g:aa kohti 1 rkl vettä ja suolaa maun mukaan. (Sienille ei tarvitse lisätä vettä.) • Peitä kannella. • Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. • Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia. **Tärkeää**: Jos pakastevihannekset ovat jäätyneet yhteen, aseta kypsennysasetukset itse.
Tuoreet vihannekset	0.1 - 0,8 kg (100 g) Kulho ja kansi	x4	• Paloittele pieniin osiin, esim. suikaleiksi, kuutioiksi tai viipaleiksi. • Lisää 100 g:aa kohti 1 rkl vettä ja suolaa maun mukaan. (Sienille ei tarvitse lisätä vettä.) • Peitä kannella. • Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. • Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.
Pakastetut valmisateriat	0,3 - 1,0 kg (100 g) Kulho ja kansi	x5	• Siirrä ruoka sopivaan mikroaaltouunin kestävään astiaan. • Lisää tarvittaessa nestettä valmistajan ohjeiden mukaan. • Peitä kannella. • Kypsennä ilman kantta, jos valmistajan ohjeissa kehotetaan näin. • Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. • Sekoita kypsennyksen jälkeen ja anna lämmön tasaantua noin 2 minuuttia.
Kalafilee kastikkeessa	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Soikea uunivuoka ja leivinpaperia	x6	• Katso "Kalafilee kastikkeessa" reseptit, sivu 51. * Ainesten kokonaispaino.

Tärkeää: Kylmäsäilytettävien ruokien alkulämpötila on 5 °C, pakasteiden –18 °C.

Automaatti-sulatus	Paino (taso) / Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Liha, kala, linnunliha (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihapihvit, makkarat)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	x1	• Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla. • Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifolioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan. **Huomma:** Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen. • Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.
Leipä AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	x2	• Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset. • Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5 - 15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.

Tärkeää: Kylmäsäilytettävien ruokien alkulämpötila on 5 °C, pakasteiden –18 °C.

Huomaa:
- Anna pelkän ruoan paino. Älä lisää astian painoa.
- Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin taulukoissa on mainittu, paino tai määrä on annettava itse.
- Valmiin ruoan lämpötila riippuu ruoan alkulämpötilasta. Varmista, että ruoka on tulikuumaa kypsennyksen jälkeen.
- Kun käyttäjältä edellytetään toimenpiteitä (esim. ruoan sekoittamista), uunin toiminta pysähtyy, kuuluu äänimerkki ja jäljellä oleva kypsennysaika ja mahdolliset merkkivalot vilkkuvat näytössä. Jatka kypsennystä painamalla START/QUICK painiketta.
- Jäähdytystuuletin voi käynnistyä mikroaalto-, grilli- tai yhdistelmägrillitoiminnon käytön jälkeen.

Huomaa: Automaattisulatus
1. Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
2. Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.
3. Suojaa sulaneet osat kääntämisen jälkeen alumiinifolion suikaleilla.
4. Siipikarja on käsiteltävä välittömästi sulattamisen jälkeen.

Reseptejä automaattikypsennys

Kalafilee mausteisessa kastikkeessa

1. Sekoita kastikkeen ainekset.
2. Aseta kalafileet pyöreään uunivuokaan siten, että pyrstöt ovat keskellä. Ripottele päälle suolaa.
3. Levitä kastike kalafileiden päälle.
4. Peitä leivinpaperilla ja kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNYS, "Kalafilee kastikkeessa".
5. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	säilyketomaatteja (valutettuna)
50 g	100 g	150 g	maissia
5 g	10 g	15 g	chilikastiketta
15 g	30 g	45 g	sipulia (hienoksi silputtuna)
1 rkl	1-2 rkl	2-3 rkl	punaviinietikkaa, sinappia, timjamia tai cayennepippuria
250 g	500 g	750 g	kalafileetä
			suolaa

Kalafilee currykastikkeessa

1. Aseta kalafileet pyöreään uunivuokaan siten, että pyrstöt ovat keskellä. Ripottele päälle suolaa.
2. Levitä kalafileiden päälle banaaniviipaleet ja currykastike.
3. Peitä leivinpaperilla ja kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNYS, "Kalafilee kastikkeessa".
4. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	kalafileetä
			suolaa
50 g	100 g	150 g	banaania (viipaleina)
200 g	400 g	600 g	valmista currykastiketta

Valmistusaikataulukot

Käytetyt lyhenteet

rkl = ruokalusikka	kuppi = kupillinen	g = gramma	ml = millilitra	min = minuuttia
tl = teelusikka	kg = kilogramma	l = litra	cm = senttimetri	

Ruokien & juomien kuumennus

Ruoka/ Juoma		Paino -g/ml-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus
Maito	1 kuppi	150	900 W	noin. 1	älä peitä
Water	1 kuppi	150	900 W	noin. 2	älä peitä
	6 kuppia	900	900 W	8-10	älä peitä
	1 kannulliner	1000	900 W	9-11	älä peitä

Ruoka/ Juoma	Paino -g/ml-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus
Tarjoilulautasia (Vihanneksia, lihaa ja lisukkeita)	400	900 W	4-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata / keitto	200	900 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen
Vihannekset	200	900 W	2-3	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita puolivälissä
	500	900 W	3-5	lämmittämistä
Liha, 1 viipale*	200	900 W	noin. 3	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä
Kalafilee*	200	900 W	3-5	peitä
Kakku, 1 viipale	150	450 W	1/2-1	aseta kakkuvuokaan
Vauvan ruoka, 1 purkki	190	450 W	1/2-1	siirrä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila
Margariinin tai voin sulatus*	50	900 W	1/2	peitä
Suklaan sulatus	100	450 W	3-4	sekoita silloin tällöin

* Jääkaappilämpöinen

Sulatus

Ruoka	Paino -g-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantumisaika -Min-
Gulassi	500	270 W	8-9	sekoita puolivälissä sulattamista	10-30
Kakku, 1 palanen	150	270 W	1-3	aseta kakkuvuokaan	5
Hedelmiä esim. kirsikoita, mansikoita, vadelmia, luumuja	250	270 W	3-5	levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista	5

Taulukossa annetut ajat ovat viitteellisiä ja voivat vaihdella pakasteen alkulämpötilan, rakenteen ja painon mukaan.

Sulatus & kypsennys

Ruoka	Paino -g-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantumisaika -Min-
Kalafilee	300	900 W	9-11	peitä	2
Tarjoilulautasia	400	900 W	8-10	peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua	2

Kypsennys liha & kala

Ruoka	Paino -g-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantumisaika -Min-
Paistit (porsas, vasikka, lammas)	1000 1500	630 W 630 W	34-38* 53-58	mausta maun mukaan, aseta piirakkavuokaan käännä jälkeen	10 10
Paahtopaisti (keskikypsä)	1000	630 W 630 W	20-24* 27-31	mausta maun mukaan, aseta piirakkavuokaan, käännä jälkeen	10
Kalafilee	200	900 W	4-6	mausta maun mukaan, aseta vuokaan, peitä	3

RESEPTIT

Kaikki tämän keittokirjan reseptit on tarkoitettu neljälle hengelle, ellei toisin ole mainittu.

Reseptien muokkaus mikroaaltouunia varten

Jos haluat muokata suosikkireseptisi mikrouunia varten, ota huomioon seuraavat seikat: Lyhennä kypsennysaikaa kolmanneksella tai puoleen. Ota mallia tämän keittokirjan resepteistä. Paljon kosteutta sisältävät ruoka-aineet, kuten liha, kala, siipikarja, vihannekset, hedelmät, padat ja keitot voidaan valmistaa mikroaaltouunissa vaivattomasti. Vähän kosteutta sisältävien ruoka-aineiden (esim. lautaselle asetettu valmis ateria) pinta on kostutettava ennen kuumennusta tai kypsennystä. Haudutettaviin raakoihin ruoka-aineisiin lisättävän nesteen määrää on vähennettävä noin kolmanneksella alkuperäisessä reseptissä mainitusta määrästä. Lisää nestettä tarvittaessa kypsennyksen aikana. Lisättävän rasvan määrää voidaan vähentää huomattavasti. Ruoan maustamiseen riittää pieni määrä voita, margariinia tai ruokaöljyä. Tästä syystä mikroaaltouuni sopii hyvin vähärasvaisten aterioiden valmistukseen.

Sipulikeitto

1. Voitele kulho, lisää paloiteltu sipuli, lihalientä ja mausteita. Peitä ja kypsytä.
   9-11 min. 900 W
2. Paahda leipäviipaleet, leikkaa kuutioiksi ja jaa neljään liemikulhoon. Kaada keitto leipäkuutioiden päälle ja ripottele päälle juustoa.
3. Aseta kulhot pyörivälle alustalle ja kypsennä.
   1-3 min. 900 W

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho 4 liemikulhoa (200 ml)
10 g	voita tai margariinia
100 g	sipulia, viipaleina
800 ml	lihalientä
	suolaa & pippuria
2	leipäpalasta
40 g	raastettua juustoa

Merianturafileet

1. Huuhtele ja kuivaa kala. Poista ruodot.
2. Leikkaa sitruuna ja tomaatit ohuiksi viipaleiksi.
3. Voitele uunivuoka voilla. Aseta kalafileet vuokaan ja ripottele päälle kasvisöljyä.
4. Sirottele päälle parsakaalia, aseta tomaattiviipaleet päällimmäiseksi ja mausta. Aseta sitruunaviipaleet tomaattien päälle ja kaada valkoviini niiden päälle.
5. Aseta pieniä voinokareita sitruunan päälle, peitä ja kypsytä.
   11-13 min. 630 W
   Seisota kypsytyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Astiat	Matala, soikea vuoka (n. 26 cm pitkä)
400 g	merianturafileitä
1	sitruuna, kokonainen
150 g	tomaattia
10 g	voita
1 rkl	ruokaöljyä
1 rkl	persiljaa, silputtuna
	suolaa ja pippuria
4 rkl	valkoviiniä
20 g	voita tai margariinia

Zürichin vasikkapata

1. Leikkaa vasikanliha viipaleiksi.
2. Voitele kulho voilla. Aseta liha ja sipuli kulhoon, peitä ja kypsytä. Sekoita kerran kypsennyksen aikana.
   6-9 min. 900 W
3. Lisää valkoviini, kastikeaines ja kerma, sekoita, peitä ja jatka kypsennystä. Sekoita silloin tällöin.
   3-5 min. 900 W
4. Sekoita kypsennyksen jälkeen, seisota noin 5 minuuttia. Koristele parsakaalilla.

Astiat	Kannella varustettu 2 l:n kulho
600 g	vasikanfileetä
10 g	voita tai margariinia
50 g	sipuli, hienoksi silputtuna
100 ml	valkoviiniä
	maustettu ruskituskastike, noin $^1/_2$ l kastiketta
300 ml	kermaa
1 rkl	persiljaa, silputtuna

Täytetty kinkku

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho Soikea paistinvuoka n. 26 cm pitkä)
150 g	lehtipinaattia, pilkottu
150 g	tuorejuusto, rasvapitoisuus 20 %
50 g	Emmental-juustoa, raastettua
	pippuria ja paprikaa
8	viipaletta keitettyä kinkkua (400 g)
125 ml	vettä
125 ml	kermaa
20 g	vehnäjauhoa
20 g	voita tai margariinia
10 g	voita tai margariinia vuoan voiteluun

1. Sekoita pinaatti Emmental juustoon ja tuorejuusto, mausta sopivasti.
2. Aseta ruokalusikallinen täytettä kullekin kinkkuviipaleelle ja pyöritä rullaksi. Kiinnitä puutikulla.
3. Valmista béchamel-kastike seuraavalla tavalla: kaada vesi ja kerma kulhoon ja kuumenna.
   2-4 min. 900 W
   Suurusta jauho ja voi, lisää suuruste nesteeseen ja vatkaa, kunnes seos on tasainen.
   Peitä ja kypsytä, kunnes seos paksuntuu.
   1-2 min. 900 W
   Sekoita ja mausta.
4. Kaada kastike voideltuun vuokaan, asettele kinkkurullat kastikkeeseen ja kypsennä kannen alla.
   12-14min. 630 W
   Seisota kypsytyksen jälkeen noin 5 minuuttia.

Mausteinen kalkkunapaistos

Astiat	Soikea kannellinen vuoka (pituus noin 26 cm)
120 g	pitkäjyväistä riisiä
1 pussi	sahramia
10 g	voita tai margariinia
50 g	sipuli, viipaleina
100 g	paprika, suikaleina
100 g	pieni purjo, suikaleina
300 g	kalkkunanrintaa, kuutioina
	pippuria, paprikajauhetta
20 g	voita tai margariinia
300 ml	lihalientä

1. Voitele vuoka.
2. Sekoita riisi ja sahrami. Aseta vuokaan. Sekoita joukkoon sipuli, paprika, purjo ja kalkkunanrinta. Mausta. Asettele päälle voinokareita.
   4-6 min. 900 W
   16-19 min. 270 W
   Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 5 minuuttia.

Lasagne

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho Kannellinen matala, nelikulmainen uunivuoka (mitat noin 20 x 20 x 6 cm)
300 g	tomaattipurkki
50 g	kinkkua, pilkottuna
50 g	sipuli, hienoksi silputtuna
1	valkosipulinkynsi, murskattuna
250 g	jauhelihaa
2 rkl	tomaattisosetta
	suolaa ja pippuria
150 ml	ranskankermaa
100 ml	maitoa
50 g	Parmesan-juustoa, raastettu
1 tl	hienonnettuja yrttejä
1 tl	oliiviöljyä
1 tl	ruokaöljyä vuoan voiteluun
125 g	lasagne verde
1 rkl	Parmesan-juustoa, raastettu

1. Pilko tomaatit, sekoita kinkkuun ja sipuliin, valkosipuliin, jauhelihaan ja tomaattisoseeseen. Mausta, peitä ja kypsytä.
   5-8 min. 900 W
2. Sekoita ranskankerma maitoon, Parmesan-juustoon, yrtteihin, öljyyn ja mausteisiin.
3. Voitele vuoka ja asettele vuoan pohjalle noin $^1/_3$ pastasta. Levitä puolet jauhelihaseoksesta pastan päälle ja kaada päälle vähän juustokastiketta. Toista ja aseta päällimmäiseksi loput pastat. Peitä pasta kastikkeella ja ripottele pinnalle parmesanjuustoa. Kypsennä kannen alla.
   13-17 min. 630 W
   Anna seistä kypsyttämisen jälkeen noin 5-10 minuuttia.

Pekonirisotto

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho
50 g	raidallista pekonia, pilkottuna
20 g	voita tai margariinia
50 g	sipulia, hienoksi silputtuna
200 g	risottoriisiä (Arborio)
400 ml	lihalientä
70 g	emmentaljuustoa
	hyppysellinen sahramia
	suolaa ja pippuria

1. Voitele vuoka. Aseta sipulit ja pekoni kulhoon, peitä kannella ja kypsennä.
   2-3 min. 900 W
2. Lisää riisi ja lihaliemi ja kypsennä.
   3-5 min. 900 W
   15-17 min. 270 W
   Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 5 minuuttia.
3. Sekoita juusto ja sahrami riisiin ja mausta maun mukaan.

Päärynöitä suklaakastikkeessa

Astiat	kannellinen 2 l:n kulho kannellinen 1 l:n kulho
4	päärynää (600 g)
60 g	sokeria
10 g	vaniljasokeria
1 rkl	päärynälikööriä, 30 til-%
150 ml	vettä
130 g	tummaa suklaata
100 g	ranskankermaa

1. Aseta sokeri, vaniljasokeri, päärynälikööri ja vesi kulhoon. Sekoita, peitä ja kuumenna.
   1-2 min. 900 W
2. Aseta päärynät nesteeseen. Peitä ja kypsennä.
   5-8 min. 900 W
   Ota päärynät kypsennysliemestä ja aseta viileään paikkaan.
3. Kaada 50 ml kypsennyslientä pienempään kulhoon. Lisää suklaarouhe ja ranskankerma. Peitä ja kuumenna.
   2-3 min. 900 W
4. Sekoita kastike hyvin. Kaada kastike päärynöiden päälle ja tarjoile.

Mannavanukasta ja vadelmakastiketta

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho 4 Annosvuoat
500 ml	maitoa
40 g	sokeria
15 g	mantelirouhetta
50 g	mannasuurimoita
1	kananmunan keltuainen
1 rkl	vettä
1	kananmunan valkuainen
250 g	vadelmia
50 ml	vettä
40 g	sokeria

1. Aseta maito, sokeri ja mantelirouhe kulhoon. Peitä kannella ja kypsennä.
   3-5 min. 900 W
2. Lisää mannasuurimot, sekoita, peitä ja kypsennä.
   10-12 min. 270 W
3. Vatkaa keltuainen veden kera kulhossa ja sekoita kuuman seoksen joukkoon. Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi ja kääntele varovasti seokseen. Jaa vanukasseos annosvuokiin tai vastaaviin.
4. Valmista vadelmakastike: Pese vadelmat, taputtele varovasti kuiviksi ja aseta kulhoon. Lisää kulhoon myös vesi ja sokeri.
   Peitä ja kuumenna.
   2-3 min. 900 W
5. Soseuta vadelmat. Tarjoa kuumana tai kylmänä mannavanukkaan kera.

Juustokakku

Astiat	irtopohjavuoka (halkaisija n. 26 cm)
	Pohja:
300 g	vehnäjauhoja
1 rkl	kaakaojauhetta
10 g	leivinjauhetta
150 g	sokeria
1	kananmuna
10 g	voita tai margariinia vuoan voiteluun
	Täyte:
150 g	voita tai margariinia
100 g	sokeria
10 g	vaniljasokeria
3	kananmunaa
400 g	tuorejuustoa, rasvapitoisuus 20 %
40 g	vaniljavanukasjauhetta

1. Sekoita jauhoihin kaakao ja leivinjauhe. Lisää sokeri, kananmuna ja voi. Vaivaa taikina sähkövatkaimella taikinakoukkuja käyttäen.
2. Voitele vuoka, kauli 2/3 taikinasta ja aseta se vuokaan. Tee taikinaan 2 cm:n korkuiset reunat. Esikypsennä pohja.
   6-8 min. 630 W
3. Vatkaa voi vaaleaksi vaahdoksi, lisää sokeri ja kananmunat yksi kerrallaan. Lisää lopuksi tuorejuusto ja vaniljavanukasjauhe.
4. Levitä täyte esipaistetulle pohjalle ja lisää loppu taikina pinnalle muruina.
   15-19 min. 630 W

Suklaakakku

Astiat	Pyöreä kakkuvuoka (halkaisija 21 cm, korkeus 10 cm)
175 g	voita tai margariinia
175 g	sokeria
3	kananmunaa
175 g	vehnäjauhoja
1 tl	leivinjauhetta
20 g	kaakaojauhetta
50 ml	maitoa

1. Voitele vuoka.
2. Vatkaa voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Vatkaa kananmunat joukkoon hitaasti, kääntele joukkoon jauho, leivinjauhe ja kaakaojauhe. Lisää maito, sekoita huolellisesti ja kypsennä.
   8-10 min. 630 W
3. Anna kakun jäähtyä kypsennyksen jälkeen vuoassa noin 10 minuuttia.

HOITO & PUHDISTUS

VAROITUS! ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIN MINKÄÄN OSIEN PUHDISTUKSEEN KAUPALLISIA UUNINPUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPESUAINEITA, HANKAAVIA TAI KARKEITA PUHDISTUSAINEITA, NATRIUMHYDROKSIDIA SISÄLTÄVIÄ AINEITA TAI HANKAUSSIENIÄ.

PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLISIN VÄLIAJOIN JA POISTA MAHDOLLISET RUOAN JÄÄMÄT. Jos uunia ei pidetä puhtaana, voi seurauksena olla pinnan vaurioituminen, joka voi mahdollisesti vaikuttaa laitteen käyttöikään ja aiheuttaa vaarallisia tilanteita.

Uunin ulkopinta

Uunin ulkopinta voidaan puhdistaa helposti miedolla saippualiuoksella. Pyyhi puhdistuksen jälkeen ensin kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi pehmeällä pyyhkeellä.

Uunin säätimet

Avaa luukku ennen puhdistusta, jotta uunin säätimet kytkeytyvät pois toiminnasta. Ohjauspaneeli on puhdistettava varovasti. Pyyhi varovasti pelkällä vedellä kostutetulla liinalla, kunnes se on puhdas. Älä käytä liian märkää liinaa. Älä käytä mitään kemiallista puhdistusainetta tai hankausainetta.

Uunin sisäpinta

1. Pyyhi roiskeet ja läikkynyt neste kostealla, pehmeällä liinalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen, kun uuni on vielä lämmin. Irrota pinttynyt lika miedolla saippualiuoksella ja pyyhi useita kertoja kostealla liinalla, kunnes kaikki lika ja saippua lähtee pois. Älä irrota aaltoputken suojusta.
2. Varmista, ettei saippualiuosta tai vettä pääse seinämien pieniin tuuletusaukkoihin. Muutoin uuni voi vahingoittua.
3. Älä puhdista uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla.

Pyörivä alusta & alustan kannatin

Poista pyörivä alusta ja alustan kannatin uunista. Pese pyörivä alusta ja alustan kannatin miedossa saippualiuoksessa. Kuivaa pehmeällä liinalla. Sekä pyörivä alusta että alustan kannatin ovat konepesun kestäviä.

Luukku

Puhdista luukun molemmat puolet, tiivisteet ja tiivistepinnat säännöllisesti kostealla, pehmeällä liinalla. Uunin ovilasin puhdistukseen ei saa käyttää voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallisia raaputtimia. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

Huomautus: Älä käytä höyrypesuria.

AUTOMAATTINEN TEHON VÄHENNYS

Huomautus:

Jos kypsennät ruokaa normaalin ajan vain 900 W:n teholla, uuni laskee tehoa automaattisesti ylikuumenemisen välttämiseksi. (Mikroaaltoteho lasketaan 630 wattiin.) Suurin teho (900 W) voidaan asettaa uudelleen 90 sekunnin tauon jälkeen.

Kypsennystapa	Normaali aika	Vähennetty teho
Mikroaalto 900 W	20 minuuttia	Mikroaalto- 630 W

ONGELMATILANTEET . . .

Oire	Tarkista/ohje
Laite ei toimi kunnolla ?	• Sulakerasian sulakkeet toimivat. • Talossa ei ole ollut sähkökatkoa. • Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi ?	• Luukku on suljettu kunnolla. • Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat. • KÄYNNISTYS-painiketta on painettu.
Pyörivä alusta ei pyöri ?	• Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein. • Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle. • Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä. • Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.
Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu ?	• Eristä laite sulakerasiasta. • Ota yhteys valtuutettuun AEG-huoltoon.
Uunin lamppu ei toimi ?	• Ota yhteys valtuutettuun AEG-huoltoon. Uunin lampun saa vaihtaa vain valtuutettu AEG-huolto.
Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin ?	• Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai, • Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai, • Aseta suurempi teho.

TEKNISET TIEDOT

Verkkovirta (AC)		230 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin		Vähintään 10 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto	1.3 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto	900 W (IEC 60705)
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz * (Ryhmän 2 / Luokan B)
Ulkomitat:	MC2664E	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Sisämitat		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Uunin tilavuus		26 litraa **
Pyörivä alusta		ø 325 mm, lasia
Paino		noin 19 kg
Uunin lamppu		25 W/240 - 250 V

* Tämä laite täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset.
Tämän standardin vaatimusten mukaisesti laite on luokiteltu ryhmän 2, luokan B laitteeksi.
Ryhmän 2 tarkoittaa, että laite tuottaa tarkoituksella radiotaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa ruoan kuumentamiseen.
Luokan B laite on laite, joka soveltuu käytettäväksi kotitalousympäristössä.

** Sisätilavuus on laskettu mittaamalla enimmäisleveys, syvyys ja korkeus.
Todellinen uuniin mahtuvan ruoan tilavuus on pienempi.

CE Tämä uuni on direktiivien 2004/108/EC, 2006/95/EC ja direktiivin 2005/32/EC mukaisine muutoksineen vaatimusten mukainen.

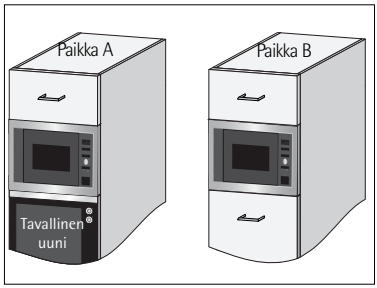
OIKEUS TEKNISTEN TIETOJEN MUUTOKSIIN PIDÄTETÄÄN OSANA JATKUVAA TUOTEKEHITYSTÄ.

ASENNUS

Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:

Paikka	Syvennyksen koko W D H
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

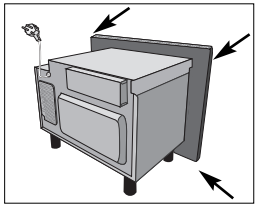
Mitat millimetreinä



Laitteen asentaminen

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Työnnä laitetta hyllyyn hitaasti (älä käytä liiallista voimaa), kunnes uunin etupaneeli on hyllyn etureunan kohdalla.
3. Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 4 mm:n rako (katso kuva).

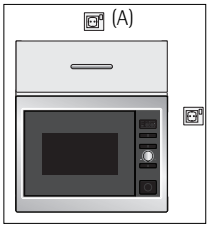
Kiinnitysvaihtoehto 1:
Kiinnitä uuni paikoilleen mukana toimitetuilla ruuveilla. Kiinnityspisteet ovat uunin ylä- ja alakulmissa.



Kiinnitysvaihtoehto 2:
Tutustu mikroaaltouunin mukana toimitettuun mallineeseen.

Laitteen kytkeminen sähköverkkoon

- **Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.**
- **Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.**
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (230 V, 50 Hz). Pistorasialla on oltava vähintään 10 A:n sulake.
- **Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.**
- Kiinnitä virtajohtoon ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.



- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, ÄLÄ anna virtajohdon litistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Sähkökytkennät

VAARA:
HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI PISTORASIAT OVAT MAADOITETTUJA.
Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos tämä turvatoimenpide laiminlyödään.

Jos laitteesi virtajohdossa oleva pistoke ei sovi pistorasiaan, ota yhteys ammattitaitoiseen sähköasentajaan.

YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

Pakkausmateriaalien ja vanhojen laitteiden hävittäminen ympäristöä kunnioittavalla tavalla

Pakkausmateriaalit

AEG-mikroaaltouunit on pakattava huolellisesti, jotta ne eivät vahingoittuisi kuljetuksen aikana.
Pakkauksessa käytetään mahdollisimman vähän pakkausmateriaaleja.
Pakkausmateriaalit (esim. päällysmuovi tai vaahtomuovi) voivat olla vaarallisia lapsille.
Tukehtumisvaara. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

Kaikki käytetyt pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja voidaan kierrättää. Pahvi on valmistettu kierrätyspaperista ja puuosat ovat käsittelemättömiä. Muoviosat on merkitty seuraavasti:
"PE" - polyetyleeni, esim. päällysmuovi.
"PS" - polystyreeni, esim. pakkausmateriaalina (freoniton).
"PP" - polypropyleeni, esim. pakkaushihnat.
Pakkausmateriaalien uudelleenkäyttö säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen määrää.
Pakkausmateriaalit tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen.
Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Vanhojen laitteiden hävittäminen

Vanhat laitteet tulee tehdä vaarattomiksi ennen hävittämistä irrottamalla pistoke ja katkaisemalla ja hävittämällä virtajohto.
Tämän jälkeen laite tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen. Tarkista paikallisilta viranomaisilta, voiko paikkakunnallasi kierrättää sähkölaitteita.

Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Huolto ja takuu

Huolto ja varaosat

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon **0200-2662** (0,16 €/min) + pvm),* tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta "kodinkoneiden huoltoa".

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.

* Mainitse soittaessasi tuotteen merkki. Kopioi arvokilvestä tuotteen tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.

Malli (Model): .....
.....

Tuotenumero (Prod.nr.): .....

Sarjanumero (Serial nr): .....

Ostopäivä: .....

Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 (0,16 €/min) +pvm). Voit olla yhteydessä kuluttajaneuvontaan myös sähköpostitse osoitteessa carelux.fsh@electrolux.fi.

Takuu

Tuotteen takuuaika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuuaikaa ole erikseen määritelty, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuuaikana:

* aiheettomasta huoltokäynnistä
* ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu

Service och garanti (i Finland)

Service och reservdelar (gäller i Finland)

Alla servicearbeten, reservdelsbeställingar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret **0200-2662** (0,16 €/min+lna), * eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer använda endast originala reservdelar.

* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv upp dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Mod: .....
.....

Prod. Nr: .....

Ser. Nr: .....

Inköpsdatum: .....

Konsumentrådgivare i Finland

Vid eventuella tekniska problem eller om du har frågor angående maskinens funktion eller användning, ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare, tel. 0200-2662 (0,16 €/min+lna). Konsumentrådgivaren kan också kontaktas via elektronisk post, adress carelux.fsh@electrolux.fi.

Garanti i Finland

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpsvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början. Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

* vid onödigt servicebesök.
* om tillverkarens anvisningarna för installation, användning och skötsel inte följts.

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Vänligen ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

TILLBEHÖR OCH RESERVDELAR

I AEG:s webbutik finner du allting som du behöver för att hålla dina AEG-produkter snygga och i perfekt skick. Du hittar ett brett sortiment av tillbehör som utformats och tillverkats med högsta kvalitetskrav. Allt från köksredskap för specialister till bestickkorgar, flaskställ och tvättpåsar för ömtåliga plagg...

Besök webbshopen på
www.aeg-electrolux.com/shop

INNEHÅLL

65 Viktiga säkerhetsinstruktioner
69 Produktöversikt
70 Innan första användning
72 Mikrovågor tillagning råd
74 Använda mikrovågsugnen
80 Programtabeller
84 Recept
89 Skötsel & rengöring
90 Vad gör jag om . . .
90 Specifikationer
91 Installation
93 Miljöinformation
94 Garanti & Service

Viktig information beträffande din säkerhet eller apparatens drift markeras med denna symbol och/eller nämner ord såsom «Varning», «Försiktigt». Se till att noggrant följa alla instruktioner.

Den här symbolen anger ytterligare information som rör bruket av apparaten.

Fyrklöversymbolen ger tips om energibesparing för en miljövänlig användning av apparaten.

Om apparaten inte fungerar som den ska, hänvisar du till anvisningarna i avsnittet «Vad gör jag om...»

⚠ VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS DENNA TEXT NOGA OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK

Att undvika brandrisk

Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhetta maten och orsaka eldsvåda.

Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation. Strömförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz, med minst 10 A säkring, eller minst 10 A distributionsrelä.
Vi rekommenderar att en separat strömkrets som enbart hör till denna enhet används.
Ugnen bör inte förvaras eller användas utomhus.

ÖPPNA INTE DÖRREN om mat som värms upp börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur sladden och vänta tills maten har slutat att ryka. Om du öppnar dörren medan maten ryker kan detta orsaka eldsvåda.
Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.
Lämna inte ugnen utan uppsikt vid användning av engångsplast, papper eller andra lättantändliga matbehållare.
Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning. Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.
Blockera inte ventilationsöppningarna. Ta bort alla metallförslutningar, påsklämmor etc. från mat och matförpackningar.
Svetsade metallytor kan orsaka eldsvåda. Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp olja till fritering.
Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.
Använd endast specialpopcorn för mikrovågsugnar, om du vill poppa popcorn. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.
Kontrollera inställningarna när du har startat ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.
Se motsvarande tips i handboken.

Att undvika risk för kroppsskada

⚠ **Varning!**

Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Kontrollera följande före användning:

a) Dörren: Se till så att dörren stängs ordentligt och kontrollera att den inte är feljusterad eller skev.

b) Gångjärnen och säkerhetslåsen: Kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
c) Dörrtätningarna och tätningsytorna: Kontrollera att de inte har skadats.
d) Inuti ugnsutrymmet eller på dörren: Kontrollera att det inte finns några bucklor.
e) Strömsladden och kontakten: Kontrollera att de inte är skadade.

Justera, reparera eller ändra aldrig ugnen själv. Det är riskfyllt för alla som inte har lämplig utbildning att utföra service eller reparation som innefattar avlägsnande av höljet, vilket skyddar mot exponering av mikrovågsstrålning.

Använd inte ugnen med dörren öppen och ändra inte dörrlåset på något sätt.
Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan dörrtätningen och tätningsytorna.

Låt inte fett eller smuts samlas på dörrtätningar och närliggande delar. Följ instruktionerna för "Skötsel & rengöring". Om ugnen inte hålls ren kan ytan försämras på ett sätt som kan påverka apparatens livslängd negativt, och möjligtvis resultera i en farlig situation.

Individer med PACEMAKER bör rådfråga sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om säkerhetsföreskrifter beträffande mikrovågsugnar.

Att undvika risk för elektriska stötar

Du får inte under några omständigheter ta bort det yttre höljet.
Undvik att spilla eller stoppa in föremål i dörrlåsöppningarna eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, ska du stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ringa AEG Service. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.
Försök inte att byta ut ugnslampan själv, och låt inte heller någon som inte är auktoriserad av AEG Service göra det. Om ugnslampan går sönder, ska du kontakta din återförsäljare eller AEG Service. Om strömsladden till denna apparat skadas måste den bytas ut mot en specialsladd. Detta utbyte måste göras av AEG Service.

Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning

Varning!
Vätskor och annan mat får inte värmas upp i förslutna behållare eftersom de kan explodera.

Använd aldrig förslutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Förslutna behållare kan explodera på grund av ett uppbyggt tryck även efter det att ugnen har stängts av. Var försiktig när du värmer upp vätskor i mikrovågsugnen. Använd en behållare med bred öppning så att bubblorna kan komma ut.

Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan medföra försenad eruptiv kokning, och därför måste försiktighet iakttas vid hantering av behållaren.

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skållning:
1. Rör om vätskan före uppvärmning/ återuppvärmning.
2. Det är lämpligt att sätta i en glasstav eller liknande redskap i vätskan under återuppvärmning.

3. Låt vätskan stå i ugnen minst 20 sekunder i slutet på koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

Koka inte ägg i sina skal. Hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn då de kan explodera även efter det att mikrovågsuppvärmningen är klar. Stick hål i äggulan och vitan då du ska tillaga eller värma upp ägg som inte är uppvispade eller rörda, annars kan äggen explodera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer upp dem i mikrovågsugnen.

Stick hål i skalet eller skinnet på potatis, korv och frukt innan tillagning, annars kan de explodera.

Att undvika risk för brännskador

Använd grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador. Håll alltid behållare som popcornpåsar, ugnspåsar etc. bortvända från ansikte och händer när du öppnar dem, för att undvika att ångan orsakar brännskador.

För att undvika brännskador bör du alltid testa mattemperaturen och röra om maten före servering. Var speciellt uppmärksam på temperaturen hos mat och drycker som ges till småbarn eller äldre.

Behållarens temperatur ger ingen tillförlitlig indikation om matens eller dryckens temperatur. Kontrollera alltid matens temperatur.
Stå alltid en bit ifrån ugnsdörren när du öppnar den för att undvika att brännas av ånga och värme. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.
Håll barn borta från dörren för att förhindra att de bränner sig.

Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt

Varning:
Låt endast barn använda ugnen utan uppsikt om de har fått tillräckliga instruktioner, så att barnet klarar av att använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

Denna hushållsapparat är inte avsedd för personer (inklusive barn) med något fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte handleds eller har instruerats om apparatens användning av en person som ansvarar för deras säkerhet.
Håll barnen under uppsyn så att de inte leker med apparaten.
Luta dig inte emot eller gunga på ugnsdörren. Lek inte med ugnen och använd den ej heller som en leksak. Barn bör få lära sig alla viktiga säkerhetsinstruktioner: hur de använder grytlappar, försiktigt tar av lock etc., samt att vara speciellt uppmärksamma på förpackningar (t.ex. självupphettande material) som är utformade för att göra mat frasig, eftersom dessa kan vara extra varma.

Andra varningar

Ändra aldrig ugnen på något sätt. Denna ugn ska endast användas för mattillagning i hemmet och får endast användas för att tillaga mat.
Den är inte lämplig för kommersiell användning eller laboratorieanvändning.

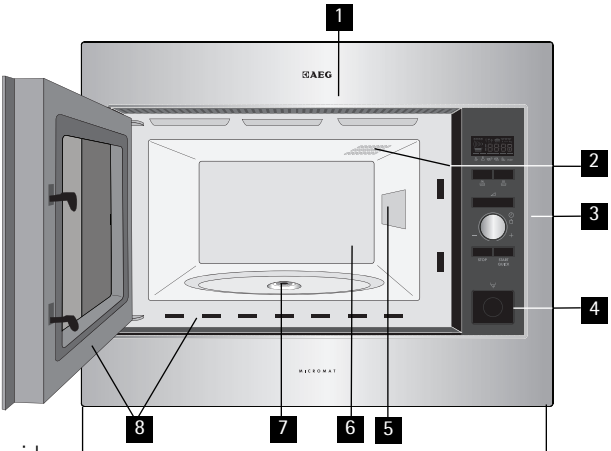
Att underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador

Använd aldrig ugnen när den är tom. Om du använder en brunfärgande form eller ett självupphettande material bör du alltid placera en värmebeständig isolator, som t.ex. en porslinstallrik, under formen eller materialet för att undvika att skada den roterande tallriken vid värmepåfrestningen.
Den uppvärmningstid som anges i instruktionerna för formen får inte överskridas. Använd inte metallredskap, eftersom de återkastar mikrovågor och kan orsaka elektrisk smältning.
Ställ inte konservburkar i ugnen. Använd endast den roterande tallrik och det tallriksstöd som är utformat för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken.
För att förhindra att den roterande tallriken går sönder:
(a) Låt den roterande tallriken svalna innan den görs ren med vatten.
(b) Ställ inte het mat eller heta kärl på en kall roterande tallrik.
(c) Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.
Ställ inte någonting på det yttre höljet under användning.

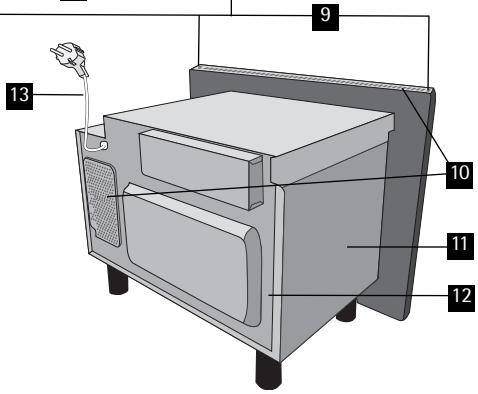
Obs:
Kontakta en auktoriserad elektriker om du är osäker på hur du bör ansluta din ugn.
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning.
Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningsytorna.
Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

PRODUKTÖVERSIKT

Mikrovågsugn & tillbehör



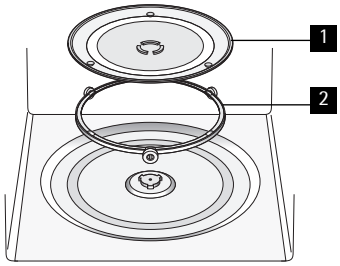
1 Framsida
2 Ugnslampa
3 Kontrollpanel
4 Knappen Dörröppning
5 Mikrovågsskydd
6 Ugnsutrymme
7 Tätning
8 Dörrtätning och tätningsytor
9 Fästpunkter (4 punkter)
10 Ventilationsöppningar
11 Yttre hölje
12 Bakre hölje
13 Elsladd



Kontrollera att följande tillbehör finns med:

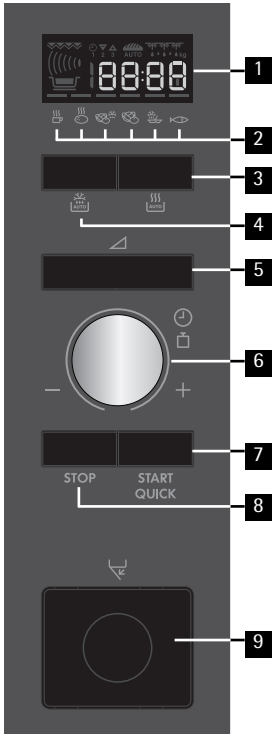
1 Roterande tallrik
2 Tallriksstöd
3 4 Skruvar för fastsättning (visas ej).

- Placera tallriksstödet i tätningen på botten av ugnsutrymmet.
- Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
- För att undvika skador på den roterande tallriken, bör du se till så att tallrikar eller behållare inte kommer emot den roterande tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.



OBS: När du beställer tillbehör ber vi dig att uppge två saker till din återförsäljare eller auktoriserade AEG Services reparatör: artikelns namn, samt modellnamnet för din mikrovågsugn.

Kontrollpanel



1 Digital display indikatorer

- mikrovågor
- Klockan
- 1 2 3 Olika stadier under matlagningen
- Plus/Minus
- Autoupptining bröd
- Autoupptining
- kg Vikt

2 Indikatorer AUTOTILLAGNING

3 Knappen AUTOTILLAGNING

4 Knappen AUTOUPPTINING

5 Knappen UGNENS EFFEKTNIVÅ

6 Vredet TIMER/VIKT

7 Knappen START/QUICK

8 Knappen STOP

9 Knappen DÖRRÖPPNING

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Inställning av klockan

Ugnens klocka har 12 och 24-timmarsklocka.

Exempel: Att ställa in klockan på 11:30 (12-timmarsklocka).

1. Sätt i kontakten i vägguttaget.
2. Displayen är: 12H .
3. Justera timmarna genom att vrida knappen TIMER/VIKT.
4. Justera minuterna genom att trycka en gång på knappen START/QUICK och vrida knappen TIMER/VIKT.
5. Tryck på START/QUICK-knappen.
6. Kontrollera displayen:

Viktigt:

1. Du kan vrida TIMER/VIKT-vredet medsols eller motsols.
2. Om du trycker på stoppknappen ställs tiden automatiskt in på 1:00 .

Exempel: Att ställa in klockan på 23:30 (24-timmarsklocka).
1. Sätt i kontakten i vägguttaget.
2. Displayen är: 12H .
3. Tryck på START/QUICK-knappen. Displayen är: 24H
4. Justera timmarna genom att vrida knappen TIMER/VIKT.
5. Justera minuterna genom att trycka en gång på knappen START/QUICK och vrida knappen TIMER/VIKT.
6. Tryck på START/QUICK-knappen.
7. Kontrollera displayen:

Viktigt:
1. Du kan vrida TIMER/VIKT-vredet medsols eller motsols.
2. Om du trycker på stoppknappen ställs tiden automatiskt in på 0:00 .

Justera tiden när klockan ställs

Exempel: Att ställa in klockan på 11:45 (12-timmarsklocka).
1. Öppna dörren.
2. Tryck och håll in knappen START/QUICK i fem sekunder. Ugnen piper. Vrid knappen TIMER/VIKT och justera timmarna.
3. Tryck en gång på knappen START/QUICK och vrid knappen TIMER/VIKT för att justera minuterna.
4. Tryck på START/QUICK-knappen.
5. Kontrollera displayen:

Exempel: Att ställa in klockan på 23:45 (24-timmarsklocka).
1. Öppna dörren.
2. Tryck och håll in knappen START/QUICK i fem sekunder. Ugnen piper. Vrid knappen TIMER/VIKT och justera timmarna.
3. Tryck en gång på knappen START/QUICK och vrid knappen TIMER/VIKT för att justera minuterna.
4. Tryck på START/QUICK-knappen.
5. Kontrollera displayen:

Exempel: Ändra klockan från 12 timmar till 24 timmar eller från 24 timmar till 12 timmar.
1. Öppna dörren. Tryck och håll in knappen START/QUICK i fem sekunder. Ugnen piper. Tryck en gång på knappen START/QUICK och vrid knappen TIMER/VIKT för att justera timmarna.

Använda STOP-knappen

Använd STOP-knappen för att:
1. Radera ett fel under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagning.
3. Avbryta ett program under tillagning genom att trycka på knappen två gånger.

Barnlås

Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att barn startar ugnen av misstag. När låset har aktiverats kan ugnen inte köras på något sätt innan det har avaktiverats.

Exempel: Ställa in barnlåset.
1. Håll STOP intryckt i 5 sekunder.

Ugnen piper och 'LOC' visas på displayen.

Note:
- Avaktivera barnlåset genom att trycka och hålla in stoppknappen i fem sekunder. Ugnen piper två gånger och visar sedan klockan på displayen.
- Barnlåset kan inte ställas in om klockan inte är inställd.

MIKROVÅGOR TILLAGNING RÅD

Mikrovågor tillagning

För att koka/tina upp mat i en mikrovågsugnen måste mikrovågsenergin kunna passera behållaren för att penetrera maten. Därför är det viktigt att välja lämpligt tillagningsgods. Runda/ovala fat är att föredra framför fyrkantiga/avlånga, eftersom maten i hörnorna tenderar att bli överkokt.
Det är viktigt att vända, ordna om eller röra om maten för att säkra jämn uppvärmning. Hålltid är nödvändigt efter tillagning, eftersom det gör det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.

Matkarakteristika	
Sammansättning	Mat med mycket fett och socker (exempelvis julpudding, finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttagas eftersom överhettning kan leda till brand.
Densitet	Matdensiteten påverkar den erforderliga tillagningstiden. Lätt porös mat, som exempelvis kakor och bröd, kokar snabbare än tung kompakt mat, som exempelvis stekar och grytor.
Kvantitet	Tillagningstiden måste ökas när mängden mat i ugnen ökar. Fyra potatisar tar exempelvis längre tid att koka än två.
Storlek	Små rätter och små bitar kokar fortare än stora, eftersom mikrovågor penetrerar från alla sidor mot mitten. Se till att alla bitarna har samma storlek för jämn tillagning.
Form	Mat som är oregelbunden i form, som exempelvis kycklingbröst eller fågelben, tar längre tid att tillaga när det gäller de tjockare delarna. Runda former tillagas jämnare än fyrkantiga vid tillagning med mikrovågor.
Temperatur	Matens initiala temperatur påverkar tillagningstiden. Djupfryst mat tar längre tid att tillaga än mat med rumstemperatur. Skär i mat med fyllningar, exempelvis syltmunkar, för att släppa ut värme eller ånga.

Tillagningstekniker	
Ordning	Placera de tjockaste delarna av maten mot fatets yttre kant. exempelvis kycklinglår.
Skydd	Använd ventilerad mikrovågsfilm eller passande lock.
Stick hål på	Mat med skal, skinn eller membran måste genomborras på flera platser innan tillagning eller återuppvärmning, eftersom ånga byggs upp som kan leda till att maten exploderar. exempelvis potatis, fisk, kyckling, korv. **Viktigt:** Ägg ska inte värmas upp med mikrovågsenergi eftersom de kan explodera, även efter tillagningen är över, exempelvis pocherade, hårdkokta.
Rör om, vänd och ordna om	För jämn tillagning är det viktigt att röra om, vända och ordna om maten under tillagning. Rör alltid om och ordna om utifrån och in mot mitten.
Låt stå	Hålltid är nödvändigt efter kokning för att göra det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.
Skydd	En del områden i maten som tinas upp kan bli varma. Varma områden kan skyddas med små bitar folie, som reflekterar mikrovågor, exempelvis ben och vingar på en kyckling.

Redskap som tål mikrovågsugn

Säkerhetsko-mmentarer	När till gäller	Mikrovågstillagningsgods
Aluminiumfolie / foliebehållare	✔ / ✘	Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarma eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, t.ex. Microfoil ®, följ anvisningarna noggrant.
Browningfat	✔	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig eftersom dessa fat blir mycket heta.
Porslin och keramik	✔ / ✘	Porslin, lergods, glaserat lergods och ben är vanligtvis lämpligt, med lämpligt, med undantag för de med metalliska dekoration.
Glasgods, exempelvis Pyrex ®	✔	Försiktighet ska iakttagas vid användning av fint glasgods, eftersom det kan bräckas eller spricka om det värms upp plötsligt.
Metall	✘	Vi rekommenderar inte användning av tillagningsgods i metall, eftersom det bildar ljusbågar som kan leda till brand.
Plast / polystyren, exempelvis matbehållare	✔	Försiktighet måste iakttagas eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Fästfolie	✔	Får inte beröra maten och måste genomborras för att låta ånga komma ut.
Frys- / stekpåsar	✔	Måste genomborras för att låta ånga komma ut. Kontrollera att påsarna är lämpliga för mikrovåg. Använd inte plast- eller metallband eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av ljusbågsbildning.
Papper - plåtkoppar och kökspapper	✔	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Försiktighet måste iakttagas eftersom överhettning kan orsaka brand.
Halm- och träbehållare	✔	Var alltid uppmärksam på ugnen när du använder dessa material, eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✘	Kan innehålla extrakt av färg vilket kan orsaka ljusbågsbildning och leda till brand.

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

Mikrovågor tillagning

Din ugn kan programmeras upp till 90 minuter. Den inmatade enheten för tillagnings- eller upptiningstid varierar från 10 sekunder till fem minuter. Det beror på den totala tillagnings- eller upptiningstidens längd, vilket visas i tabellen.

Tillagningstid	Ökningsenhet
0-5 minuter	10 sekunder
5-10 minuter	30 sekunder
10-30 minuter	1 minut
30-90 minuter	5 minuter

Tina manuellt

Använd 270 W för att tina manuellt (utan att använda den automatiska tiningsfunktionen). Tiningssymbolen visas på displayen när den här effektnivån väljs.

Mikrovågsugnens effektnivå

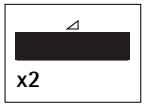
Din ugn har 6 effektnivåer:

Effektin-ställning	Föreslagen användning
900 W / HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
630 W	Används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som t.ex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
450 W	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. kötträtter. Vi rekommenderar att du använder denna effektinställning för att säkerställa att köttet inte blir segt.
270 W / UPPTINING	För upptining bör du välja denna effektinställning för att säkerställa att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings (klimpar) och till att koka äggkräm.
90 W	För försiktig upptining, av t.ex. gräddtårtor eller bakverk.
0 W	Vilotid/äggklocka.

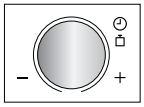
W = WATT

Exempel: Anta att du vill värma upp soppa i 2 minuter och 30 sekunder med en mikrovågseffekt på 630 W.

1. Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 2:30 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.

4. Kontrollera displayen:

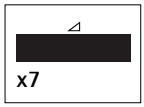
Viktigt:
Om du inte väljer någon nivå ställs HÖGT/900 W in automatiskt.

Viktigt:
- När dörren öppnas under tillagningsprocessen, stannar tillagningstiden på den digitala displayen automatiskt. Tillagningstiden börjar åter räknas ner när dörren stängs och knappen START/QUICK trycks in.
- Om du vill ta reda på effektnivån under tillagningen trycker du på knappen UGNENS EFFEKTNIVÅ.
- Öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på knappen TIMER/VIKT under tillagningen.
- Ändra effektnivån genom att trycka på effektknappen under tillagningen.
- Tryck två gånger på stoppknappen för att avbryta ett program under tillagningen.

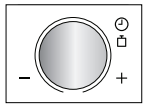
Äggklocka

Exempel: Ställa in äggklockan på sju minuter.

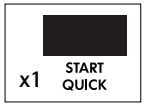
1. Tryck på UGNENS EFFEKTNIVÅ-knappen 7 gånger.



2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 7:00 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



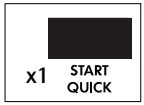
4. Kontrollera displayen:

Viktigt:
Tryck på STOP knappen för att pausa äggklockan. Tryck på START/QUICK för att starta äggklockan igen eller tryck på STOP knappen för att avbryta.

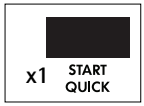
Tillsätt 30 sekunder

Knappen START/QUICK ger dig möjlighet att använda följande två funktioner:

1. **Direktstart**
   Tillagningen kan startas direkt på mikrovågseffekten 900 W/HÖGT i 30 sekunder genom att du trycker på knappen START/QUICK.



2. **Utöka tillagningstiden**
   Du kan förlänga tillagningstiden vid manuell tillagning genom att förlänga koktiden med 30 sekunder i taget om knappen trycks in medan ugnen är på.



Viktigt:
- Funktionen kan inte användas när AUTOTILLAGNING eller AUTOUPPTINING används.

Plus & minus

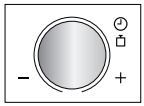
Med funktionerna PLUS ⏃ och MINUS ⏃ kan du öka eller minska tillagningstiden när de automatiska programmen används.

Använd MINUS ⏃ om du föredrar kokta potatisar som är lite hårdare.
Använd PLUS ⏃ om du föredrar kokta potatisar som är lite mjukare.

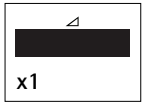
Exempel: Koka 0,3 kg potatis mjuka.

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNINGS-knappen sju gånger.

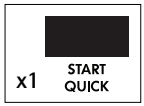
2. Vrida TIMER/VIKT-knappen till 0.3 displayen.



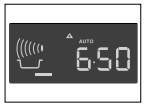
3. Tryck en gång på effektknappen för att välja PLUS ⏃.



4. Tryck på START/QUICK-knappen.



5. Kontrollera displayen:



Viktigt:
Tryck på effektknappen 3 gånger för att avaktivera PLUS/MINUS.
Om du väljer PLUS visar displayen ⚠.
Om du väljer MINUS visar displayen ▽.

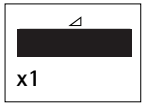
Flerstegstillagning

En sekvens om tre steg (max) kan programmeras med olika kombinationer av MIKROVÅGOR.

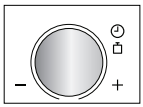
Exempel: För att tillaga:
5 minuter med effekt 900 W (steg 1)
16 minuter med effekt 270 W (steg 2)

Steg 1

1. Tryck en gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



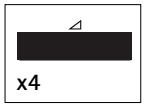
2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 5:00 displayen.



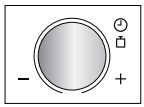
3. Kontrollera displayen:

Steg 2

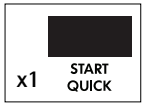
1. Tryck 4 gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 16:00 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:

Ugnen börjar tillaga i 5 minuter med effekten 900 W och fortsätter sedan i 16 minuter med 270 W.

Autotillagnings & autoupptinings användning

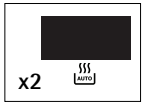
Med AUTOTILLAGNING och AUTOUPPTINING räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. Du kan välja mellan 6 AUTOTILLAGNINGS-menyer och 2 AUTOUPPTININGS-menyer.

Autotillagning

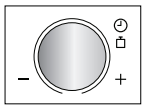
Mat	Symbol
Dryck	
Kokt Potatis/ Bakad Potatis	
Frysta Grönsaker	
Färska Grönsaker	
Frusna Färdigrätter Omrörningsbara Rätter	
Fiskfilé Med Sås	

Exempel: Koka 0.3 kg potatis

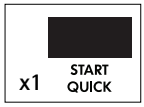
1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNINGS-knappen sju gånger.



2. Vrida TIMER/VIKT-knappen till 0.3 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:

När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/QUICK för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den automatiska tillagningstiden är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelsesignal, sedan återgår displayen till klockan.

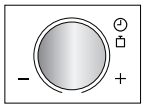
Autoupptinings

Mat	Symbol
Kött/Fisk/Fågel	
Bröd	AUTO

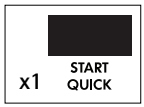
Exempel: Upptining av 0.2 kg bröd.

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOUPPTININGS-knappen sju gånger.

2. Vrid TIMER/VIKT-knappen till 0.2 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:

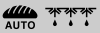
När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/QUICK för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den automatiska tiningstiden är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelsesignal, sedan återgår displayen till klockan.

PROGRAMTABELLER

Tabeller för Autotillagning & Autoupptining

Autotillagning gsnr	Vikt (ökningsenhet)/Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Dryck (Te/kaffe)	1-6 koppar 1 kopp=200 ml	x1	• Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.
Kokt och bakad potatis	0,2 - 1,0 kg (100 g) Skål och lock	x2	Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i delar som är ungefär lika stora. Bakad potatis: Välj ut några potatisar av ungefär samma storlek och skölj dem. • Lägg de potatisar som ska kokas eller bakas i en skål. • Tillsätt den mängd vatten som krävs (per 100 g), cirka 2 msk och lite salt. • Täck över med ett lock. • Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. • Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Frysta grönsaker	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål och lock	x3	• Tillsätt 1 msk vatten per 100 g och salt efter smak. (För svamp krävs inget extra vatten.) • Täck över med ett lock. • Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. • Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen. **Viktigt:** Om frusna grönsaker har frusit ihop bör du tillaga dem manuellt.
Färska grönsaker	0.1 - 0,8 kg (100 g) Skål och lock	x4	• Skär dem i små delar, t.ex. strimlor, tärningar eller skivor. • Tillsätt 1 msk vatten per 100 g och salt efter smak. (För svamp krävs inget extra vatten.) • Täck över med ett lock. • Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. • Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Frusna färdigrätter omrörningsbara rätter (omrörningsbara)	0,3 - 1,0 kg (100 g) Skål och lock	x5	• Lägg över maträtten i en lämplig mikrovågssäker form. • Tillsätt vätska om tillverkaren rekommenderar det. • Täck över med ett lock. • Tillaga utan lock om tillverkaren rekommenderar dig att göra det. • Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. • Rör om och låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Fiskfilé med sås	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Gratängform med mikrovågsfolie	x6	• Se recept på "Fiskfilé med sås" på sidan 82. *Total vikt för alla ingredienser.

Viktigt: Kyld mat tillagas från 5 grader C, fryst mat tillagas från -18 grader C.

Autoupptining snr	Vikt (ökningsenhet)/Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött, fisk, fågel (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Pajform	 x1	• Lägg maten i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. • Vänd på maten, placera om den och dela på den när ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie. • Vira in maten i aluminiumfolie och låt vila i 15-45 minuter, efter upptining, tills den är helt upptinad. **Viktigt:** Inte tillämpligt för hel fågel. • Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går.
Bröd 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Pajform	 x2	• Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan fördelas direkt på den roterande tallriken.fördelas direkt på den roterande tallriken. • Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp. • Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptining och låt stå i 5–15 minuter tills det är helt upptinat.

Viktigt: Kyld mat tillagas från 5 grader C, fryst mat tillagas från -18 grader C.

Viktigt:
- Ange endast matens vikt. Räkna inte med behållarens vikt.
- Använd ett manuellt program om du ska tillaga mat som väger mer eller mindre än de vikter som ges i tillagningstabellerna.
- Den slutliga temperaturen varierar beroende på matens starttemperatur. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagningen.
- När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/QUICK för att återuppta tillagningen.
- Fläkten går eventuellt igång efter lägena Mikro.

Viktigt: Autoupptining
1. Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.
2. Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.
3. Täck över de tinade delarna med små remsor av aluminiumfolie efter vändningen.
4. Fågeln bör tillredas direkt efter upptiningen.

Recept för Autotillagning

Fiskfilé med pikant sås

1. Blanda ingredienserna till såsen.
2. Lägg fiskfilén i en rund gratängform med de tunna ändarna vända mot mitten och strö över salt.
3. Häll såsen över fiskfilén.
4. Täck över med mikrovågsfolie och tillaga med AUTOTILLAGNING "Fiskfilé med sås".
5. Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagning.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	burktomater (avrunna)
50 g	100 g	150 g	majs
5 g	10 g	15 g	chilisås
15 g	30 g	45 g	lök (finhackad)
1 tbsp	1-2 tbsp	2-3 tbsp	rödvinsvinäger,
			senap, timjan i kajennpeppar
250 g	500 g	750 g	fiskfilé
			salt

Fiskfilé med currysås

1. Lägg fiskfilén i en rund gratängform med de tunna ändarna vända mot mitten och strö över salt.
2. Sprid ut bananen och currysåsen över fiskfilén.
3. Täck över med mikrovågsfolie och tillaga med AUTOTILLAGNING, "Fiskfilé med sås".
4. Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagning.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	fiskfilé
			salt
50 g	100 g	150 g	banan (skivad)
200 g	400 g	600 g	färdig currysås

Tillagningstabeller

Förkortningar

msk = matsked	Kkp = kaffekopp	g = gram	ml = milliliter	min = minuter
tsk = tesked	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Värma mat & dryck

Mat/ Dryck	Mängd -g/ml-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod
Mjölk 1 kopp	150	900 W	ca. 1	täck inte över
Vatten 1 kopp	150	900 W	ca. 2	täck inte över
6 koppar	900	900 W	8-10	täck inte över
1 skål	1000	900 W	9-11	täck inte över

Mat/ Dryck	Mängd -g/ml-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod
Uppläggningsfat (grönsaker, kött och garnering)	400	900 W	4-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning / soppa	200	900 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva*	200	900 W	ca. 3	stryk på ett tunt lager sås överst och täck över
Fiskfilé*	200	900 W	3-5	täck över
Kaka, 1 bit	150	450 W	1/2-1	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	450 W	1/2-1	lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsungn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör *	50	900 W	1/2	täck över
Smälta choklad	100	450 W	3-4	rör om då och då

* från kyld temperatur

Upptining

Mat	Mängd -g-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Gulash	500	270 W	8-9	rör om efter halva upptiningstiden	10-30
Kaka, 1 bit	150	270 W	1-3	lägg i en pajform	5
Frukt som körsbär jordgubbar, hallon och plommon	250	270 W	3-5	sprid ut dem jämnt och vänd på dem efter halva upptiningstiden	5

Tiderna som anges i tabellen är enbart riktlinjer och kan variera beroende på starttemperaturen på det frusna livsmedlet, dess sammansättning och dess vikt.

Upptining och tillagning

Mat	Mängd -g-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Fiskfilé	300	900 W	9-11	täck över	2
Portionsrätt	400	900 W	8-10	täck över och rör om efter 6 minuter	2

Tillaga kött & fisk

Mat	Mängd -g-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Stekar (fläsk, kalv, lamm)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	krydda efter smak; lägg i en flat pajform vänd efter	10 10
Rostbiff (medium)	1000	630 W 630 W	20-24 27-31	krydda efter smak; lägg i en pajform vänd efter	10 10
Fiskfilé	200	900 W	4-6	krydda efter smak, lägg på en tallrik och täck över	3

RECEPT

Samtliga recept i den här kokboken är beräknade för fyra portioner, om inget annat anges.

Anpassa recept för tillagning I mikrovågsugn

Om du vill anpassa dina favoritrecept för tillagning i mikrovågsugn, bör du observera följande: Tillagningstiderna bör minskas med mellan en tredjedel och hälften av den ursprungliga tiden. Följ de exempel som ges i recepten i den här kokboken. Livsmedel som innehåller mycket vatten, såsom kött, fisk, fågel, grönsaker, frukt, grytor och soppor, lämpar sig väl för tillagning i mikrovågsugn. Livsmedel som innehåller lite vatten, såsom mat på uppläggningsfat, bör fuktas på ytan före uppvärmning eller tillagning. Den mängd vätska som ska tillsättas till råa livsmedel, som ska bräseras, bör minskas till cirka två tredjedelar av mängden i originalreceptet. Tillsätt mer vätska under tillagningen vid behov. Den mängd fett som ska tillsättas kan minskas avsevärt. En liten mängd smör, margarin eller olja är tillräckligt för att smaksätta maten. Av denna anledning är din mikrovågsugn ett utmärkt hjälpmedel för att tillaga rätter med låg fetthalt, som en del av en diet.

Löksoppa

1. Smörj skålen och lägg i den skivade löken, köttbuljongen och kryddorna. Täck över och tillaga. 9-11 min. 900 W
2. Rosta brödskivorna, skär dem i kuber och fördela dem mellan soppskålarna. Häll soppan över de rostade kuberna och strö över osten.
3. Ställ skålarna på den roterande tallriken och tillaga. 1-3 min. 900 W

Redskap	Skål med lock (2 l) 4 soppskålar (200 ml)
10 g	smör eller margarin
100 g	lökar, skivade
800 ml	köttbuljong
	salt, peppar
2 skivor	bröd
40 g	riven ost

Sjötungafiléer

Redskap	Låg, oval ugnsform med plastfolie som tål mikrougn (ca. 26 cm lång)
400 g	sjötungsfiléer
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smör
1 msk	vegetabilisk olja
1 msk	persilja, hackad
	salt i peppar
4 msk	vitt vin
20 g	smör eller margarin

1. Skölj fisken och klappa den torr. Ta bort eventuella ben.
2. Skär citronen och tomaterna i tunna skivor.
3. Smörj ugnsformen med smör. Lägg fiskfiléerna i formen och ringla över den vegetabiliska oljan.
4. Strö persilja över formen, lägg tomatskivorna ovanpå och krydda. Lägg citronskivorna ovanpå tomaterna och häll vitt vin över dem.
5. Lägg små smörklickar ovanpå citronen, täck över och tillaga.
   11-13 min. 630 W
   Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Kalvstuvning från Zurich

Redskap	Form med lock (2 l)
600 g	kalvfilé
10 g	smör eller margarin
50 g	lök, finhackad
100 ml	vitt vin
	kryddad matlagningssoya till cirka $^1/_2$ l sky
300 ml	grädde
1 msk	persilja, hackad

1. Skär kalvköttet i strimlor.
2. Smörj formen med smöret. Lägg i köttet och löken, täck över och tillaga. Rör om en gång under tillagningen.
   6-9 min. 900 W
3. Tillsätt det vita vinet, matlagningssoya och grädden. Rör om, täck över och fortsätt tillagningen. Rör om då och då.
   3-5 min. 900 W
4. Rör om blandningen efter tillagningen och låt stå i cirka 5 minuter. Garnera med persilja.

Fylld skinka

Redskap	Skål med lock (2 l) låg oval suffléform (cirka 32 cm lång)
150 g	bladspenat, med stjälkarna borttagna
150 g	färskost, 20 % fettinnehåll
50 g	Emmental ost, riven
	peppar i paprika
8 skivor	kokt skinka (400 g)
125 ml	vatten
125 ml	grädde
20 g	mjöl
20 g	smör eller margarin
10 g	smör eller margarin till att smörja formen

1. Blanda spenaten med osten och färskosten, och krydda efter smak.
2. Lägg en matsked med fyllning på varje skinkskiva och rulla ihop dem. Fäst skinkan med en trästicka.
3. Gör en béchamelsås: häll vattnet och grädden i en skål och värm upp.
   2-4 min. 900 W
   Blanda mjölet och smöret till en redning, tillsätt redningen till vätskan och vispa tills den har lösts upp. Täck över och tillaga tills såsen har tjocknat.
   1-2 min. 900 W
   Rör om och smaka av.
4. Häll såsen i den smorda formen, lägg de fyllda skinkrullarna på såsen och tillaga under lock.
   12-14 min. 630 W
   Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Kryddig kalkonfrikassé

Redskap	låg, oval form med lock (ca 26 cm lång)
120 g	långkornigt ris, parboiled
1 påse	saffran (innehållande alla delar av pistillmärket)
10 g	smör eller margarin
50 g	skivad lök
100 g	röd paprika, skuren i strimlor
100 g	liten purjolök, skuren i strimlor
300 g	tärnat kalkonbröst
	peppar, paprikapulver
20 g	smör eller margarin
300 ml	köttbuljong

1. Blanda riset med saffran och lägg det i den smorda formen. Blanda i lökskivorna, paprikastrimlorna och purjolöken samt det tärnade kalkonbröstet och krydda. Lägg dem ovanpå riset. Klicka över smör.
2. Häll buljongen över formen, täck över och tillaga.
   4-6 min. 900 W
   16-19 min. 270 W
   Låt kycklingfrikassén stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Lasagne

1. Hacka tomaterna och blanda dem med skinkan, löken, vitlöken, köttfärsen och tomatpurén. Krydda, täck över och tillaga.
   5-8 min. 900 W
2. Blanda crème fraîchen med mjölk, parmesanost, örter, olja och kryddor.
3. Smörj formen och täck botten med cirka $^1/_3$ av pastan. Lägg hälften av köttfärsblandningen på lasagneplattorna och häll över lite sås. Upprepa och avsluta med den pasta som är kvar. Täck till sist lasagnen med sås och strö över parmesanost. Tillaga lasagnen under lock.
   13-17 min. 630 W
   Låt maten stå i cirka 5–10 minuter efter tillagningen.

Redskap	Skål med lock (2 l) Låg, fyrkantig gratängform med lock (ca 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konserverade tomater
50 g	skinka, hackad
50 g	lök, finhackad
1	vitlöksklyfta, pressad
250 g	köttfärs
2 msk	tomatpuré
	salt, peppar
150 ml	crème fraiche
100 ml	mjölk
50 g	Parmesanost, riven
1 tsk	blandade, hackade örter
1 tsk	olivolja
1 tsk	vegetabilisk olja för smörjning av formen
125 g	gröna lasagneplattor
1 msk	Parmesanost, riven

Risotto med bacon

1. Smörj formen. Lägg löken och baconet i formen, täck över och tillaga.
   2-3 min. 900 W
2. Tillsätt riset och köttbuljongen och tillaga.
   3-5 min. 900 W
   15-17 min. 270 W
   Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.
3. Blanda osten med saffran i riset och krydda efter smak.

Redskap	skål med lock (som rymmer 2 l)
50 g	bacon, hackat
20 g	smör eller margarin
50 g	lök, finhackad
200 g	avorioris
400 ml	köttbuljong
70 g	emmentalost
	en nypa saffran
	salt och peppar

Päron i chokladsås

1. Lägg socker, vaniljsocker, päronlikör och vatten i skålen, rör om, täck över och värm.
   1-2 min. 900 W
2. Lägg päronen i vätskan, täck över och tillaga.
   5-8 min. 900 W
   Ta ut päronen ur tillagningsvätskan och förvara dem kallt.
3. Häll 50 ml av tillagningsvätskan i en mindre skål. Tillsätt den hackade chokladen och crème fraîche, täck över och värm.
   2-3 min. 900 W
4. Rör om såsen väl. Häll såsen över päronen och servera.

Redskap	skål med lock (2 l) skål med lock (1 l)
4	päron (600 g)
60 g	socker
10 g	vaniljsocker
1 msk	päronlikör, 30 % vol
150 ml	vatten
130 g	mörk choklad
100 g	crème fraîche

Mannagrynspudding med hallonsås

1. Häll i mjölken, sockret och mandeln i skålen, täck över och tillaga.
   3-5 min. 900 W
2. Tillsätt mannagrynen, rör om, täck över och tillaga.
   10-12 min. 270 W
3. Vispa äggulan med vattnet i en kopp och rör ned den i den heta blandningen. Vispa äggvitan tills den är hård och vänd ned den i blandningen. Häll puddingsmeten i små skålar eller formar.
4. Tillred såsen: skölj hallonen, klappa dem försiktigt torra och lägg dem i en skål med vattnet och sockret.
   Täck över och värm.
   2-3 min. 900 W
5. Mosa hallonen och servera dem varma eller kalla med mannagrynspuddingen.

Redskap	skål med lock (som rymmer 2 l) 4 små skålar
500 ml	mjölk
40 g	socker
15 g	hackad mandel
50 g	mannagryn
1	äggula
1 msk	vatten
1	äggvita
250 g	hallon
50 ml	vatten
40 g	socker

Cheesecake

1. Blanda mjölet och kakaon med bakpulvret. Tillsätt socker, ägg och smör och använd degkroken på elvispen för attknåda.
2. Smörj pannan, rulla ut 2/3 av degen och lägg den i pannan. Lyft upp kanterna 2 cm för att forma enkant. Förgrädda bakverket.
   6-8 min. 630 W
3. Vispa smöret tills det är lätt och fluffigt, tillsätt sockret och ett ägg i taget. Tillsätt slutligen färskosten och vaniljpuddingpulvret.
4. Bred ut fyllningen över den förgräddade degen och strö den kvarvarande smuldegen ovanpå kakan och baka.
   15-19 min. 630 W

Redskap	springform (cirka 26 cm i diameter)
	Botten:
300 g	mjöl
1 msk	kakao
10 g	bakpulver
150 g	socker
1	ägg
10 g	smör eller margarin till att smörja formen
	Fyllning:
150 g	smör eller margarin
100 g	socker
10 g	vaniljsocker
3	ägg
400 g	färskost, 20 % fettinnehåll
40 g	mixpulver för vaniljpudding

Chokladkaka

1. Smörj formen.
2. Vispa ihop smöret och sockret tills det är lätt och fluffigt. Vispa långsamt ned äggen, och vänd ned mjölet, bakpulvret och kakaon. Tillsätt mjölken, rör om ordentligt och tillaga.
   8-10 min. 630 W
3. Låt kakan svalna i 10 minuter i formen efter tillagningen.

Redskap	rund kakform (21 cm i diameter/10 cm hög)
175 g	smör eller margarin
175 g	socker
3	ägg
175 g	mjöl
1 tsk	bakpulver
20 g	kakao
50 ml	mjölk

SKÖTSEL & RENGÖRING

VARNING! ANVÄND INTE UGNSRENGÖRINGSMEDEL FRÅN HANDELN, ÅNGTVÄTT, STRÄVA RENGÖRINGSPRODUKTER MED SLIPVERKAN, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV MIKROVÅGSUGNEN. RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT EVENTUELLA MATRESTER. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till förslitning av ytan som omvänt påverkar dess livslängd och även kan resultera i en riskfylld situation.

Ugnens utsida

Du kan lätt rengöra ugnens utsida med ett milt tvålmedel och vatten. Torka av tvålen med en fuktig trasa, och torka utsidan torr med en mjuk handduk.

Ugnens kontrollpanel

Öppna dörren före rengöring för att inaktivera ugnens kontrollpanel. Var försiktig då du rengör ugnens kontrollpanel. Använd en trasa som endast har fuktats med vatten, och torka försiktigt av panelen tills den är ren. Undvik att använda alltför rikliga mängder vatten. Använd inget rengöringsmedel, varken kemiskt eller med slipeffekt.

Ugnens insida

1. Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett milt tvålmedel för grövre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts. Ta inte bort mikrovågsskyddet.
2. Kontrollera så att det inte har kommit in tvål eller vatten i de små ventilerna på väggarna, eftersom detta kan medföra skador på ugnen.
3. Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida.

Roterande tallrik och tallriksstöd

Ta ur den roterande tallriken och stödet ur ugnen. Rengör den roterande tallriken och tallriksstödet med milt tvålvatten. Torka torrt med en mjuk trasa. Både den roterande tallriken och stödet tål att tvättas i diskmaskin.

Dörren

Rengör regelbundet dörrens båda sidor, dörrtätningarna och tätningsytorna med en mjuk, fuktig trasa, för att ta bort alla spår av smuts. Använd inte grova rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörr eftersom de kan repa ytan och göra så att glaset splittras.

Obs: En ångtvätt får inte användas.

MINSKAD EFFEKTNIVÅ

Obs:

Om tillagningstiden överskrider standardtiden vid 900 W, sänks ugnens effekt automatiskt för att undvika överhettning. (Mikrovågsugnens effektnivå sänks till 630 W.) Efter en paus på 90 sekunder, kan det 900 W effektläget ställas in igen.

Tillagningsläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovåg 900 W	20 minuter	Mikrovåg - 630 W

VAD GÖR JAG OM . . .

Symtom	Kontroll / råd
Mikrovågsugnen fungerar inte som den ska?	• Säkringarna i proppskåpet fungerar. • Att det inte har förekommit ett strömavbrott. • Om säkringarna har gått, kontaktar du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungerar inte?	• Dörren har stängts ordentligt. • Dörrtätningarna och tätningsytorna är rena. • START/QUICK-knappen har tryckts in.
Den roterande tallriken roterar inte?	• Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen. • Den eldfasta formen inte är större än den roterande tallriken. • Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera. • Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken.
Mikrovågsugnen stängs inte av?	• Isolera apparaten från proppskåpet. • Kontakta en behörig AEG-servicetekniker.
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	• Kontakta en behörig AEG-servicetekniker. Glödlampan i ugnen får endast bytas ut av en behörig AEG-servicetekniker.
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	• Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller, • Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller, • Ställ in en högre effektinställning.

SPECIFIKATIONER

Växelspänning		230 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä		Minst 10 A
Växelströmseffekt som krävs:	Mikrovågsugn	1.3 kW
Uteffekt:	Mikrovågsugn	900 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens		2450 MHz * (Grupp 2 / Klass B)
Utvändigt mått:	MC2664E	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Invändigt mått		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ugnskapacitet		26 liter **
Roterande tallrik		ø 325 mm, glass
Vikt		ca. 19 kg
Ugnsbelysning		25 W/240 - 250 V

* Den här produkten uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011.
I enlighet med denna standard har produkten klassificerats som utrustning i grupp 2, klass B.
Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligen genererar radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk strålning för värmebehandling av livsmedel.
Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.

** Den invändiga kapaciteten beräknas genom att maximal bredd, djup och höjd mäts.
Den faktiska kapaciteten för att rymma mat är mindre.

CE

Den här ugnen överensstämmer med kraven i direktiven 2004/108/EC, 2006/95/EC och 2005/32/EC.

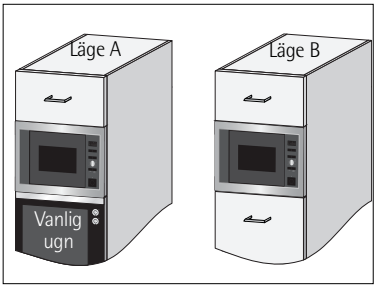
FÖR ATT STÄNDIGT KUNNA FÖRBÄTTRA VÅRA PRODUKTER KAN SPECIFIKATIONERNA KOMMA ATT ÄNDRAS UTAN FÖREGÅENDE MEDDELANDE.

INSTALLATION

Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:

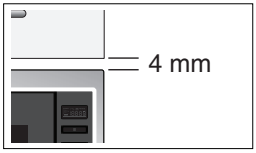
Läge	Utrymmess-torlek W D H
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Mått i (mm)

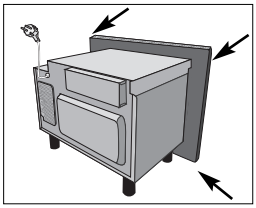


Installera mikrovågsugnen

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Installera försiktigt apparaten i köksskåpet, utan att bruka våld, tills ugnens främre ram löper jämnt med skåpets främre öppning.
3. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett gap på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).

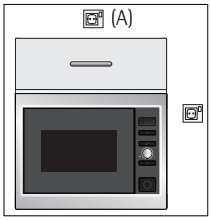


Monteringsalternativ 1:
Fäst ugnen med skruvarna som medföljer. Fästpunkterna finns på ugnens övre och undre hörn.



Monteringsalternativ 2:
Använd det medföljande informationsbladet.

Ansluta apparaten till strömkällan



- **Eluttaget ska vara lättillgänligt så att enheten enkelt kan kopplas ur om en nödsituation skulle uppstå. I annat fall ska det vara möjligt att bryta strömmen till ugnen genom att en brytare monteras på det fasta kablaget i enlighet med föreskrifterna för elanslutningar.**
- **Kontakten får inte sitta bakom skåpet.**
- Det bästa läget är ovanför skåpet, se (A).
- Anslut apparaten till 230 V/50 Hz växelström (en-fas) via ett korrekt installerat jordat uttag.
  Uttaget måste vara säkrat med en säkring på 10 A.
- **Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.**
- Knyt ett snöre runt strömsladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömsladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåpt med höga kanter.
- Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

Elektriska anslutningar

VARNING!
DEN HÄR APPARATEN MÅSTE JORDAS
Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.

Om kontakten som anslutits till din apparat inte passar i eluttaget, kontaktar du AEG Service.

MILJÖINFORMATION

Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmaterial och gamla apparater

Förpackningsmaterial

Mikrovågsugnarna från AEG erfordrar en effektiv förpackning som skyddar dem under transport.
Minsta nödvändiga mängd förpackningsmaterial har använts.
Förpackningsmaterial (t.ex. plastfilm eller polystyren) kan utgöra en fara för barn.
Tänk på kvävningsrisken. Allt förpackningsmaterial ska förvaras på avstånd från barn.

Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Kartongen är tillverkad av återvunnet papper och trästyckena är obehandlade. Plastdelarna har märkts som följer:
«PE» polyetylen, t.ex. förpackningsfilm
«PS» polystyren, t.ex. förpackningen (fri från CFC)
«PP» polypropylen, t.ex. förpackningsremmar
Genom att använda och återanvända förpackningen, sparas råmaterial och avfallsvolymerna begränsas.
Deponera förpackningen på närmaste återvinningsstation.
Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.

Skrotning och återvinning

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på www.el-kretsen.se för att ta reda på närmaste inlämningsställe.
När det gäller kyl- och frysprodukter skall du kontakta din kommun för att få reda var du kan lämna in produkten för skrotning och återvinning.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall.
Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Garanti & Service

REKLAMATION

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen.
Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.

KONSUMENTKONTAKT

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt
på tel. 0771-11 44 77 eller via e-mail på vår hemsida www.aeg-hem.se.

SERVICE OCH RESERVDELAR

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta AEG Service på tel 0771-76 76 76 eller via vår hemsida på www.aeg-hem.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.aeg-hem.se eller Gula Sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror – service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.
Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning .....
Produktnummer .....
Serienummer .....
Inköpsdatum .....

Hur och när uppträder felet ?

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

TILBEHØR OG FORBRUGSVARER

I AEG's webbutik kan du finde alt, hvad du har brug for, til at holde alle dine AEG-apparater flotte og perfekt fungerende. Sammen med et stort udvalg af tilbehør, der er designet og udviklet til de høje kvalitetsstandarder, du ville forvente – fra specialkogegrej og bestikkurve til flaskeholdere og fine vaskeposer ...

Besøg webbutikken på
www.aeg-electrolux.com/shop

INDHOLDSFORTEGNELSE

96 Vigtige sikkerhedsoplysninger
100 Oversigt over apparatet
101 Før ibrugtagning
103 Mikrobølger tilberedning vejledning
105 Betjening af mikrobølgeovnen
111 Tilberedningstabeller
115 Opskrifter
120 Vedligeholdelse & rengøring
121 Hvad skal jeg gøre, hvis . . .
121 Specifikationer
122 Installering
124 Miljøoplysninger
125 Kundeservice

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed og betjening af ovnen er markeret med dette symbol og/eller nævner ord såsom "Advarsel" eller "Udvis forsigtighed". Sørg for at følge instruktionerne meget nøje.

Symbolet er tegn på, at der kommer yderligere oplysninger vedrørende brug af ovnen.

Kløveret indikerer tips vedrørende energibesparelse og gode råd om miljøvenlig brug af ovnen.

I tilfælde af funktionssvigt skal du følge instruktionerne under afsnittet "Hvad skal jeg gøre, hvis...".

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS DETTE GRUNDIGT, OG GEM DET TIL FREMTIDIG BRUG

Sådan undgår du brand

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, mens den er i brug. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand.

Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 230 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 10 A eller en afbryder på minimum 10 A.
Det anbefales at benytte et separat kredsløb, som kun bruges til denne ovn.
Du må ikke opbevare eller bruge ovnen udendørs.

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du IKKE ÅBNE DØREN. Sluk for ovnen, og vent, indtil maden er holdt med at ryge. Åbning af døren mens maden ryger, kan medføre brand.
Du må kun bruge beholdere og kogegrej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere.
Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt.

Anbring ikke brændbare materialer nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger. Undgå at blokere ventilationsåbningerne.
Fjern alle forstærkninger af metallisk art, metalgenstande osv. fra fødevarer og fødevareemballage.
Buedannelse på metalliske overflader kan forårsage brand.
Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning.
Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt.
Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i.
Du må ikke opbevare fødevarer eller andre genstande inde i ovnen.
Kontroller indstillingerne, efter du har startet ovnen for at sikre dig, at ovnen arbejder på det rigtige program. Se de tilsvarende bemærkninger i brugervejledningen.

Sådan undgår du personskade

Advarsel!

Du må ikke bruge ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionssvigt. Du skal kontrollere følgende før brug:

a) Kontroller, at døren er ordentligt lukket og ikke er dårligt justeret eller sidder skævt.
b) Kontroller, at hængslerne og dørlåsen ikke er gået i stykker eller er løse.
c) Kontroller, at dørpakningen og lukkefladen ikke er beskadiget.
d) Kontroller, at der ikke er nogen buler eller hak inden i ovnrummet eller på døren.
e) Kontroller, at strømforsyningsledningen og stikket ikke er beskadiget.

Du må aldrig selv foretage justeringer, reparere eller ændre på ovnen. Det er farligt for alle andre end en kompetent person at foretage service eller reparation, som betyder afmontering af en plade, der beskytter mod mikrobølgeenergi.

Du må ikke bruge ovnen med døren stående åben eller på nogen måde ændre på dørens sikkerhedslåse.

Du må ikke bruge ovnen, hvis der er en genstand mellem dørpakningerne og lukkefladen.

Lad ikke fedt eller snavs ophobe sig på dørpakningerne og tilstødende dele. Følg vejledningerne for "Vedligeholdelse & Rengøring". Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladen blive ødelagt, hvilket kan reducere apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

Personer med PACEMAKERE skal forespørge om forsigtighedsforanstaltningerne vedrørende mikrobølgeovne hos deres læge eller pacemakerens producent.

Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det udvendige kabinet.

Du må aldrig spilde væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis du har spildt væske, skal du straks slukke for ovnen, trække stikket ud og ringe til en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S. Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovnens bagside.

Du må ikke forsøge selv at udskifte ovnlyset eller lade nogen anden end en autoriseret servicemedarbejder gøre det.

Hvis ovnlyset ikke fungerer, skal du kontakte din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S.

Hvis mikrobølgeovnens strømforsyningsledning beskadiges, skal den erstattes af en speciel ledning.

Denne udskiftning skal foretages af en autoriseret serviceamedarbejder.

Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning

Advarsel!

Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Brug aldrig lukkede beholdere. Fjern forsegling og låg før brug. Forseglede beholdere kan eksplodere på grund af et opbygget tryk, selv efter at ovnen er slukket.

Pas på, når du opvarmer drikkevarer i mikrobølgeovnen. Brug en beholder med en bred åbning, så boblerne slipper ud.

Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

1. Rør i væsken før opvarmning/genopvarmning.
2. Vi anbefaler, at du sætter en røreske af glas eller lignende redskab i væsken under genopvarmningen.

3. Lad væsker stå mindst 20 sekunder i ovnen efter afsluttet tilberedning for at forhindre stænk fra den kogende væske.

Du må ikke koge æg med skal på, og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at de kan eksplodere selv efter endt kogning. For at koge eller genopvarme æg, som ikke er lavet til røræg eller er lavet til en blanding, skal du prikke hul på æggeblommerne for at undgå, at æggene eksploderer. Du skal pille skallen af æggene og skære hårdkogte æg i skiver, før du genopvarmer dem i mikrobølgeovnen.

Du skal prikke hul i skindet/skrællen på fødevarer såsom kartofler, pølser og frugt før tilberedning for at undgå, at de eksploderer.

Sådan undgår du brandsår

Du skal bruge grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af ovnen for at undgå at blive brændt. Når du åbner beholdere, popcornposer, kogeposer osv., skal du holde disse væk fra ansigtet og hænderne, således at dampen kan slippe ud, og du undgår at blive forbrændt.

For at undgå forbrændinger skal du altid teste madens temperatur og røre i maden, inden du serverer den. Du skal også være særligt opmærksom på temperaturen på føde- og drikkevarer til spædbørn, børn og ældre.

Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af føde- eller drikkevarernes temperatur. Du skal altid teste madens temperatur.
Hold god afstand, når du åbner ovndøren, for at undgå at blive brændt af dampen og varmen, der siver ud fra ovnen.
Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger. Du skal holde børn væk fra døren, så de ikke brænder sig.

Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert

Advarsel:

Du må kun lade børn bruge ovnen under tilsyn, når de har fået fyldestgørende instruktioner, således at de er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår risikoen ved forkert brug.

Denne enhed er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de har modtaget vejledning om brug af enheden af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden.
Du må ikke lægge din vægt over på ovndøren. Undgå at lege med ovnen eller bruge den som legetøj.
Børn skal kende alle vigtige sikkerhedsregler: de skal bruge grillhandsker og være forsigtige, når de fjerner forseglinger på fødevarer.
Børn skal være særligt opmærksomme på indpakninger (f.eks. selvopvarmende materialer), der er beregnet til at gøre maden sprød, da de kan være ekstra varme.

Andre advarsler

Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen. Ovnen er kun egnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet og må kun bruges til madlavning. Den er ikke egnet til erhvervsmæssig brug eller brug i laboratorier.

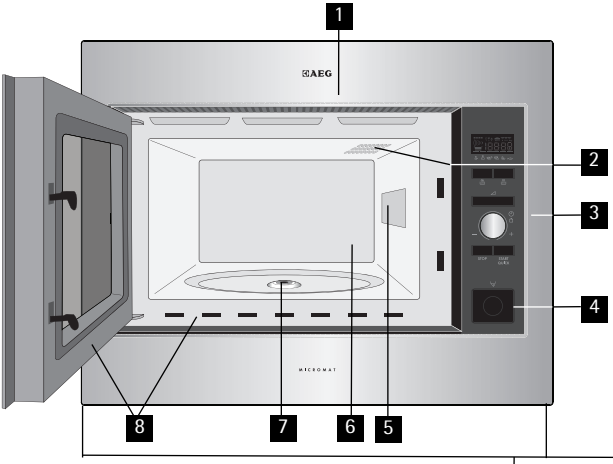
Sådan opnår du problemfri brug af ovnen og undgår skade

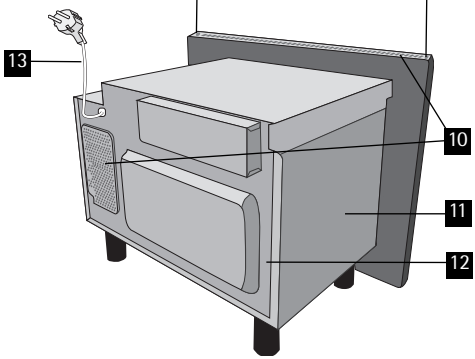
Du må aldrig starte ovnen, når den er tom.
Når du bruger en bruningstallerken eller et selvopvarmende materiale, skal du altid placere en varmeresistent ikke-leder såsom en porcelænstallerken under denne for at forhindre skade på drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel på grund af varmepåvirkningen.
De forvarmningstider, der er angivet i opskrifterne, må ikke overskrides.
Du må ikke bruge kogegrej af metal, som tilbagekaster mikrobølgerne og derved kan forårsage elektrisk buedannelse.
Du må ikke sætte dåser ind i ovnen. Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Du må ikke bruge ovnen uden drejetallerken.
Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:
(a) Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
(b) Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
(c) Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.
Placer ikke nogen genstand på det ydre kabinet, mens ovnen er i brug.

BEMÆRK:
Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker. Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

OVERSIGT OVER APPARATET

Mikrobølgeovn & tilbehør

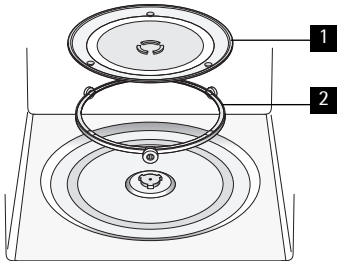




1 Frontkant
2 Ovnlys
3 Betjeningspanel
4 Døråbnings-knap
5 Plade, der beskytter bølgeleder
6 Ovnrum
7 Aksel til drejetallerken
8 Dørpakninger og lukkeflader
9 Fastgørelsespunkter (fire punkter)
10 Ventilationsåbninger
11 Ydervæg
12 Kabinet på bagsiden af ovnen
13 Strømforsyningsledning

Du skal kontrollere, om du har modtaget følgende tilbehør:

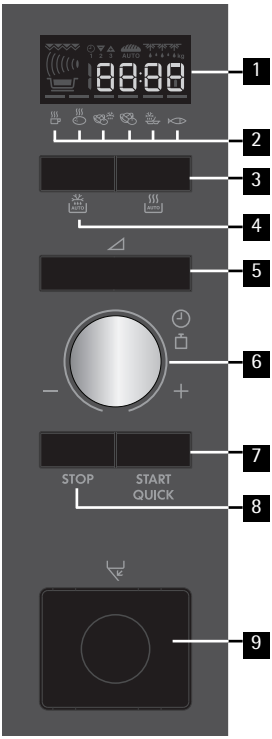
1 Drejetallerken
2 Sokkel til drejetallerken
3 4 skruer (ikke vist)



- Du skal placere soklen til drejetallerkenen på ovnrummets bund.
- Du skal herefter placere drejetallerkenen på soklen.
- For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du fjerner dem fra ovnen.

BEMÆRK: Når du bestiller tilbehør, skal du nævne navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder.

Betjeningspanel



1 Digitalt display indikatorer

- Mikrobølger
- Uret
- Madlavnings stadier
- Plus/Minus
- Automatisk optøning brød
- Automatisk optøning
- Vægt

2 AUTOMATISK TILBEREDNING indikatorer

3 AUTOMATISK TILBEREDNING knap

4 AUTOMATISK OPTØNING knap

5 EFFEKT knap

6 TIMER/VÆGT-drejeknap

7 START/QUICK-knap

8 STOP-knap

9 DØRÅBNINGS-knap

FØR IBRUGTAGNING

Indstilling af uret

Ovnen har et 12 og 24-timers ur.
Eksempel: Sådan indstiller du uret til 11:30 (12-timers ur).

1. Tilslut ovnen.
2. Displayet vil være: 12H .
3. Drejes TIMER/VÆGT-knappen for at indstille timeangivelsen.
4. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at indstille minutterne.
5. Tryk på knappen START/QUICK.
6. Kontroller displayet:

Bemærk:

1. Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
2. Hvis du trykker på knappen stop, indstilles tiden automatisk til 1:00 .

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 23:30 (24-timers ur).

1. Tilslut ovnen.
2. Displayet vil være: 12H .
3. Tryk på knappen START/QUICK. Displayet vil være: 24H .
4. Drejes TIMER/VÆGT-knappen for at indstille timeangivelsen.
5. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at indstille minutterne.
6. Tryk på knappen START/QUICK.
7. Kontroller displayet:

Bemærk:

1. Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
2. Hvis du trykker på knappen stop, indstilles tiden automatisk til 0:00 .

Justering af tiden når uret er sat

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 11:45 (12-timers ur).

1. Åbn lågen.
2. Tryk på START/QUICK-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper. Drej TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.
3. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere minutterne.
4. Tryk på knappen START/QUICK.
5. Kontroller displayet:

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 23:45 (24-timers ur).

1. Åbn lågen.
2. Tryk på START/QUICK-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper. Drej TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.
3. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere minutterne.
4. Tryk på knappen START/QUICK.
5. Kontroller displayet:

Eksempel: Sådan ændres uret fra 12 t til 24 t eller 24 t til 12 t.

1. Åbn lågen. Tryk på START/QUICK-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.

Brug af STOP-knappen

Brug STOP-knappen til at:

1. Slette en fejl i programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedningen. Tryk i så fald to gange.

Børnelås

Ovnen har en sikkerhedsfunktion, som forhindrer, at et barn kan starte ovnen ved et uheld. Når låsen er aktiveret, vil ingen dele af mikrobølgeovnen fungere, før låsefunktionen er annulleret.

Eksempel: Aktivering af børnelåsen.

1. Tryk og hold STOP-knappen nede i5 sekunder.

Ovnen bipper, og 'LOC' vises på displayet:

Bemærk:

- Børnelåsen annulleres ved at holde stopknappen inde i 5 sekunder. Ovnen bipper to gange, hvorefter klokkeslættet vises.
- Børnelåsen kan ikke aktiveres, hvis uret ikke er indstillet.

MIKROBØLGER TILBEREDNING VEJLEDNING

Mikrobølger tilberedning

For at koge/optø mad i en mikrobølgeovn skal mikrobølgeenergien kunne gå igennem beholderen og trænge ind i maden.
Det er derfor vigtigt at vælge egnet kogegrej.
Runde/ovale fade er bedre end firkantede/rektangulære, da maden i hjørnerne har en tendens til at blive tilberedt for meget.
Det er vigtigt at vende, omarrangere eller røre i maden for at sikre jævn opvarmning.
Det er nødvendigt, at maden hviler, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt igennem maden.

Madkarakteristika	
Sammensætning	Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.
Kompakthed	Madens kompakthed påvirker den nødvendige tilberedningstid. Lette porøse madvarer, f.eks. kager og brød, tilberedes hurtigere end tunge, kompakte madvarer, f.eks. stege og gryderetter.
Mængde	Tilberedningstiden afhænger af mængden af mad, der anbringes i ovnen. Det tager f.eks. længere tid at tilberede 4 kartofler end 2.
Størrelse	Små stykker tilberedes hurtigere end større, da mikrobølgerne kan trænge igennem fra alle sider til midten. Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.
Form	Hvis madvarerne er af uensartet form, f.eks. kyllingebryster eller kyllingelår, tager de tykkere dele længere tid at tilberede. Mad i runde forme tilberedes mere jævnt end mad i firkantede forme.
Temperatur	Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Det tager længere tid at tilberede mad, som lige er taget ud af køleskabet, end mad der har stuetemperatur. Skær i madvarer med fyld, f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld, så varmen eller dampen kan slippe ud.

Tilberedningsmetoder	
Placering	De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, f.eks. kyllingelår.
Tildækning	Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg.
Prikning	Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser. **Vigtigt:** Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg.
Omrøring, vending og omplacering	For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten.
Hviletid	Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden.
Beskyttelse	Ved optøning kan nogle områder af maden blive varme. Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, f.eks. lår og vinger på en kylling.

Kogegrej, der tåler mikroovn

Kogegrej	Mikrobølge-sikker	Bemærkninger
Alufolie/ foliebeholdere	✘ / ✔	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte mad, så de ikke tilberedes for meget. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da der ellers dannes lysbuer. Det frarådes at anvende foliebeholdere, medmindre fabrikanten angiver, at de er egnede, f.eks. Microfoil ®. Følg brugsanvisningen nøje.
Bruningsfade	✔	Følg altid producentens vejledning. Overskrid ikke den angivne tilberedningstid. Pas meget på, da disse fade kan blive meget varme.
Porcelæn og keramik	✘ / ✔	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj, fajance o.lign. er som regel velegnede, medmindre de har metaldekoration.
Ildfast glas, f.eks. Pyrex ®	✔	Der skal udvises forsigtighed, hvis der anvendes fine glasartikler, da de kan gå i stykker eller revne, hvis de opvarmes for hurtigt.
Metal	✘	Det frarådes at anvende kogegrej af metal i mikrobølgeovn, da der kan dannes lysbuer, som kan medføre brand.
Plast/polystyren, f.eks. fast food -beholdere	✔	Der skal udvises forsigtighed, da visse beholdere kan smelte, blive skæve eller misfarvede ved høje temperaturer.
Plastfolie	✔	Må ikke berøre maden og skal prikkes, så dampen kan slippe ud.
Fryse-/stegeposer	✔	Skal prikkes, så dampen kan slippe ud. Sørg for at poserne egner sig til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plast- eller metalclips, da de kan smelte eller der kan gå ild i dem på grund af lysbuedannelse.
Papirtallerkener, papkrus og - samt køkkenrulle	✔	Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand.
Beholdere af strå og træ	✔	Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og avispapir	✘	Kan indeholde små stykker metal, som kan forårsage lysbuedannelse og medføre brand.

BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN

Mikrobølger tilberedning

Ovnen kan programmeres til maksimum 90 minutters tilberedningstid. Inputenheden for tilberedningstiden varierer fra 10 sekunder til fem minutter. Som vist i oversigten afhænger det af den samlede tilberedningstid.

Tilberedningstid	Øgningsenhed
0-5 minutter	10 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minut
30-90 minutter	5 minutter

Manuel optøning

Til manuel optøning (uden brug af den automatiske optøningsfunktion) benyttes 270 W. Optøningssymbolet vises på displayet, når dette effektniveau vælges.

Mikrobølgeeffekt

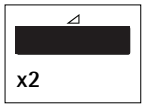
Ovnen har 6 effektniveauer:

Effektind-stilling	Anvendelsesforslag
900 W / HØJ	Bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv.
630 W	Bruges til længerevarende tilberedning af mere kompakte madvarer som f.eks. steg, forloren hare og tallerkenretter samt til mere sarte retter som f.eks. ostesauce og sukkerbrødskage. Ved denne lave temperatur koger saucen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag.
450 W	Bruges til kompakte madvarer, som kræver lang tilberedningstid, når de tilberedes i en almindelig ovn. Disse er f.eks. oksekødsretter, hvor det tilrådes at bruge denne indstilling for at sikre, at kødet bliver mørt.
270 W / OPTØNING	Bruges til optøning. Vælg denne indstilling for at sikre, at maden optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til tilberedning ved svag varme af ris, pasta og æggecreme.
90 W	Til forsigtig optøning, f.eks. cremekage eller wienerbrød.
0 W	Hvile/minutur.

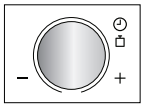
W = WATT

Eksempel: Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

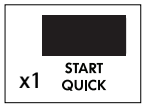
1. Tryk på EFFEKT knap to gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 2:30 displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:

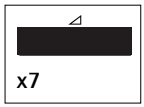
Bemærk:
Hvis der ikke angives nogen effekt, vælges 900 W automatisk.

Bemærk:
- Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningstiden, der vises i det digitale display, automatisk. Tilberedningstiden begynder igen at tælle nedad, når døren lukkes, og der trykkes på START/QUICK.
- Hvis du ønsker at kende effektniveauet under tilberedningstiden, skal du trykke på knappen EFFEKT.
- Du kan forøge eller reducere tilberedningstiden under tilberedning ved at dreje på TIMER/VÆGT-knappen.
- Du kan ændre effektniveauet under tilberedning ved at trykke på effektknappen.
- Et program annulleres under tilberedning ved at trykke to gange på STOP-knappen.

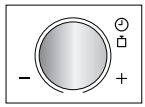
Minutur

Eksempel: Indstilling af minuturet til 7 minutter.

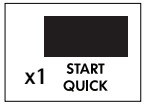
1. Tryk på knappen EFFEKT 7 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 7:00 displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



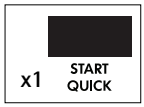
4. Kontroller displayet:

Bemærk:
- Tryk på STOP-knappen for at standse minuturet midlertidigt. Minuturet startes igen ved at trykke på START/QUICK og annulleres ved at trykke på STOP igen.

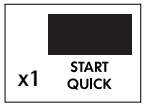
Tilsæt 30 sekunder

Knappen START/QUICK kan bruges til følgende to funktioner:

1. **Direkte start**
   Du kan starte ovnen ved en effekt på 900 W i 30 sekunder ved at trykke på START/QUICK.



2. **Forlængelse af tilberedningstiden**
   Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel tilberedning med 30 sekunder ad gangen, hvis der trykkes på knappen, mens ovnen er i gang.



Bemærk:

- Du kan ikke benytte denne funktion under AUTOMATISK TILBEREDNING eller AUTOMATISK OPTØNING.

Plus & minus

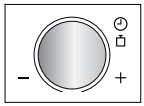
Funktionen PLUS ⏃ og MINUS ⏄ giver mulighed for at forøge eller reducere tilberedningstiden, når du benytter de automatiske programmer.

Hvis du foretrækker kogte kartofler, som er kogt, men stadig faste, skal du benytte MINUS ⏄.
Hvis du foretrækker blødere kogte kartofler, skal du benytte PLUS ⏃.

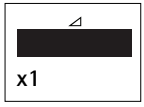
Eksempel: Tilberedning af 0.3 kg kartofler, kogt bløde.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING knap to gange.

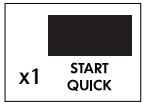
2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.3 displayet.



3. Tryk på effektknappen én gang for at vælge PLUS ⏃ -justeringen.



4. Tryk på knappen START/QUICK.



5. Kontroller displayet:

Bemærk:
Annuller PLUS/MINUS ved at trykke på effektniveauknappen tre gange.
Hvis du vælger PLUS, viser displayet ⏃ .
Hvis du vælger MINUS, viser displayet ⏄ .

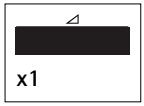
Andre nyttige funktioner

Der kan programmeres op til tre forskellige faser med en kombination af MIKROBØLGEOVN.

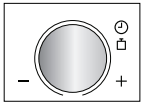
Eksempel: Tilberedning:
5 minutter ved 900 W (Trin 1)
16 minutter ved 270 W (Trin 2)

Trin 1

1. Tryk på EFFEKT knappen en gang.



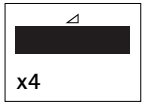
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 5:00 displayet.



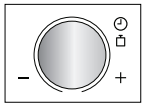
3. Kontroller displayet:

Trin 2

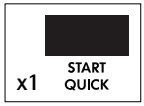
1. Tryk på EFFEKT knappen 4 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 16:00 displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:

Ovnen starter tilberedningen i 5 minutter ved 900 W og herefter i 16 minutter ved 270 W.

Automatisk tilberedning & automatisk optøning betjening

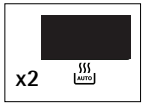
Automatisk tilberedning & automatisk optøning beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid. Du kan vælge fra 6 menuer for AUTOMATISK TILBEREDNING og 2 menuer for AUTOMATISK OPTØNING.

Automatisk tilberedning

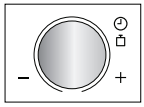
Fødevarer	Symbol
Drik	
Kogte Kartofler/ Bagte Kartofler	
Frosne Grønsager	
Friske Grønsager	
Frosne Færdigretter	
Fiskefilet med Sauce	

Eksempel: Tilberedning af 0.3 kg kartofler.

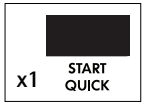
1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING to gange.



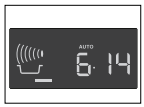
2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.3 i displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:



Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/QUICK. Efter endt automatisk tilberedningstid standser programmet automatisk. Klokken lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

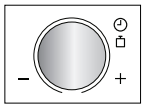
Automatisk optøning

Fødevarer	Symbol
Kød/Fisk/Fjerkræ	
Brød	AUTO

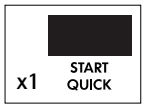
Eksempel: Optøning 0.2 kg Brød.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK OPTØNING to gange.

2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.2 i displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:

Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/QUICK. Efter endt automatisk optøningstid standser programmet automatisk. Klokken lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

TILBEREDNINGSTABELLER

Oversigter over automatisk tilberedning & automatisk optøning

Automatisk tilberedning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Drik (Te/kaffe)	1-6 kopper 1 kop=200 ml	x1	• Placer koppen nær drejetallerkenens kant.
Kogte og bagte kartofler	0,2 - 1,0 kg (100 g) Skål med låg	x2	Kogte kartofler: Skræl kartoflerne, og skær dem i lige store stykker. Bagte kartofler: Vælg kartofler af samme størrelse og skyl dem. • Hæld de kogte eller bagte kartofler i en skål. • Tilsæt den nødvendige mængde vand (pr. 100 g), ca. 2 spsk. og lidt salt. • Læg låg på. • Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. • Lad kartoflerne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Frosne grønsager	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål med låg	x3	• Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og salt efter behov. (Der er ikke behov for mere vand ved tilberedning af champignoner.) • Læg låg på. • Når lydsignalet lyder, skal du røre rundt og dække til på ny. • Lad maden hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning. **Bemærk:** Hvis frosne grønsager er klumpet sammen, skal du tilberede dem manuelt.
Friske grønsager	0.1 - 0,8 kg (100 g) Skål med låg	x4	• Skær grønsagerne i små stykker, f.eks. i strimler, tern eller skiver. • Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og salt efter behov. (Der er ikke behov for mere vand ved tilberedning af champignoner.) • Læg låg på. • Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. • Lad maden hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Frosne færdigretter (omrørbare)	0,3 - 1,0 kg (100 g) Skål med låg	x5	• Læg retten over i en skål, der er egnet til mikrobølgeovnen. • Tilføj evt. væske, hvis fabrikanten anbefaler det. • Læg låg på. • Tilbered retten uden låg, hvis producenten tilråder det. • Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. • Rør i maden og lad den hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Fiskefilet med sauce	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Gratinskål og mikrobølgefilm	x6	• Se opskrift for "fiskefilet med sauce" på side 113. * Samlet vægt for alle ingredienser.

Bemærk: Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

Automatisk optøning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Kød, fisk, fjerkræ (Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Tærtefad	x1	• Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen. • Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie. • Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet. **Bemærk:** Uegnet til helt fjerkræ. • Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.
Brød AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Tærtefad	x2	• Fordel brødskiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen. • Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet. • Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.

Bemærk: Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

Bemærk:

- Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Du skal bruge manuelle programmer til mad, der vejer mere eller mindre end, hvad der er angivet i AUTOMATISK oversigten.
- Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen. Kontroller, at maden er rygende varm efter tilberedning.
- Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/QUICK.
- Efter brug af funktionen mikrobølger vil køleventilatoren evt. starte.

Bemærk: Automatisk optøning

1. Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
2. Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.
3. Når maden er vendt, skal du dække de optøede dele til med små, flade stykker aluminiumsfolie.
4. Fjerkræ bør tilberedes umiddelbart efter optøning.

Opskrifter til automatisk tilberedning

Fiskefilet med pikant sauce

1. Bland ingredienserne til saucen.
2. Anbring fiskefileten i en rund gratinskål med de tynde ender ind mod midten, og drys med salt.
3. Fordel saucen på fiskefileten.
4. Dæk til med mikrobølgefilm, og tilbered på AUTOMATISK TILBEREDNING, "Fiskefilet med sauce".
5. Lad det stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	dåsetomater (væden hældt fra)
50 g	100 g	150 g	majs
5 g	10 g	15 g	chilisauce
15 g	30 g	45 g	løg (finthakket)
1 spsk	1-2 spsk	2-3 spsk	rødvinseddike, sennep, timian, cayennepeber
250 g	500 g	750 g	fiskefilet
			salt

Fiskefilet med karrysauce

1. Anbring fiskefileten i en rund gratinskål med de tynde ender ind mod midten, og drys med salt.
2. Fordel bananskiverne og den færdiglavede karrysauce på fiskefileten.
3. Dæk til med mikrobølgefilm, og tilbered på AUTOMATISK TILBEREDNING, "Fiskefilet med sauce".
4. Lad det stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	fiskefilet
			salt
50 g	100 g	150 g	banan (i skiver)
200 g	400 g	600 g	færdiglavet karrysauce

Tilberedningsoversigter

Anvendte forkortelser

spsk. = spiseskefuld	tsk. = teskefuld	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter
	kop = kopfuld	g = gram	ml = milliliter	min. = minutter

Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ Drikkevarer		Mængde -g/ml-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min.-	Tips
Mælk	1 kop	150	900 W	ca. 1	tildækkes ikke
Water	1 kop	150	900 W	ca. 2	tildækkes ikke
	6 kopper	900	900 W	8-10	tildækkes ikke
	1 skål	1000	900 W	9-11	tildækkes ikke

Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ Drikkevarer	Mængde -g/ml-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min.-	Tips
Platte (Grøntsager, kød og afpudsning)	400	900 W	4-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmningen
Gryderet / Suppe	200	900 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grøntsager	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive*	200	900 W	ca. 3	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet*	200	900 W	3-5	tildæk
Kage, 1 stykke	150	450 W	1/2-1	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	450 W	1/2-1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine*	50	900 W	1/2	tildæk
Smelte chokolade	100	450 W	3-4	rør indimellem

* Køleskabstemperatur

Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min.-	Tips	Hviletid -Min.-
Gullasch	500	270 W	8-9	rør halvvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	270 W	1-3	anbring på et kagefad	5
Frugt såsom jordbær, hindbær, kirsebær, blommer	250	270 W	3-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

Tilberedningstiderne anført i oversigterne er kun vejledende og kan variere i henhold til den frosne mads starttemperatur, dens sammensætning og vægt.

Optøning & tilberedning

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min.-	Tips	Hviletid -Min.-
Fiskefilet	300	900 W	9-11	tildæk	2
Portionsanretning	400	900 W	8-10	på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter	2

Tilberedning af kød & fisk

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min.-	Tips	Hviletid -Min.-
Steg (svinekød, kalvekød, lam)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	tilsæt krydderier efter smag, læg på den lave rille, vend efter	10 10
Oksesteg (mellemstørrelse)	1000	630 W 630 W	20-24 27-31	krydr efter behag, og anbring i en tærteform vend efter	10 10
Fiskefilet	200	900 W	4-6	tilsæt krydderier efter smag, læg i et fladt fad, dæk til	3

OPSKRIFTER

Alle opskrifterne i denne bog er beregnet til 4 personer - medmindre andet er anført.

Tilpasning af opskrifter til madlavning i mikrobølgeovn

Hvis du ønsker at tilpasse dine yndlingsopskrifter til tilberedning i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på følgende:
Reducer tilberedningstiden med en tredjedel til halvdelen af tiden. Følg eksemplerne på opskrifter i denne bog. Fødevarer med et højt vandindhold såsom kød, fisk, fjerkræ, grønsager, frugt, gryderetter og supper kan nemt tilberedes i mikrobølgeovnen. Fødevarer med et lavt vandindhold såsom portionsanretninger bør fugtes på overfladen, inden de opvarmes eller tilberedes. Den væskemængde, der skal tilsættes rå fødevarer, som skal braiseres, kan reduceres til ca. 2 tredjedele af mængden i den oprindelige opskrift. Du kan om nødvendigt tilsætte mere vand under tilberedningen. Mængden af fedt, der tilsættes, kan reduceres betydeligt. En lille mængde smør, margarine eller olie er tilstrækkeligt til at give maden smag. Det betyder, at mikrobølgeovnen er glimrende til tilberedning af fedtfattige retter som en del af en diæt.

Løgsuppe

1. Smør skålen, tilsæt løg i skiver, kødbouillon og krydderier. Dæk til, og tilbered.
   9-11 min. 900 W
2. Rist brødskiverne, skær dem i tern, og fordel dem i suppeskålene. Hæld suppen over de ristede brødtern, og drys med osten.
3. Sæt skålene på drejeskiven, og tilbered.
   1-3 min. 900 W

Kogegrej	Skål med låg (2 l) 4 suppeskåle (200 ml)
10 g	smør eller margarine
100 g	løg, skåret i skiver
800 ml	kødbouillon
	salt, peber
2 skiver	brød
40 g	revet ost

Søtungefileter

Kogegrej	Fladt, ovalt ildfast fad og mikrobølgefilm (ca. 26 cm lang)
400 g	søtungefileter
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smør
1 spsk.	vegetabilsk olie
1 spsk.	hakket persille
	salt og peber
4 spsk.	hvidvin
20 g	smør eller margarine

1. Skyl søtungefileterne, og dup dem tørre. Fjern eventuelle ben.
2. Skær citronen og tomaterne i tynde skiver.
3. Smør det ildfaste fad med smør. Anbring fiskefileterne heri, og stænk dem med vegetabilsk olie.
4. Drys persille over fisken, kom tomatskiverne ovenpå, og krydr med salt og peber. Læg citronskiverne ovenpå tomaterne, og hæld hvidvin over.
5. Anbring små smørklatter ovenpå citronen, læg låg på, og start mikrobølgeovnen.
   11-13 min. 630 W
   Lad fileterne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

Kalvekød fra zürich i flødesauce

Kogegrej	Skål med låg (2 liter)
600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
100 ml	hvidvin
	tilsat kulør til ca 1/2 l sovs
300 ml	fløde
1 spsk.	hakket persille

1. Skær fileten i strimler af en fingerbreddes tykkelse.
2. Smør fadet med smør. Læg løg og kød i fadet, læg låg på, og varm det. Rør rundt én gang under tilberedningen.
   6-9 min. 900 W
3. Tilsæt hvidvin, kulør og fløde, rør rundt, læg låg på, og varm det. Rør jævnligt rundt.
   3-5 min. 900 W
4. Undersøg om kalvekødet er mørt, rør i blandingen en gang til, og lad det hvile i ca. 5 minutter. Drys persille over før servering.

Fyldt skinke

1. Bland spinat med ost og cremefraiche. Tilsæt krydderier efter smag.
2. Læg en spiseskefuld af fyldet på hver skive kogt skinke, og rul sammen. Hold skinkerullen sammen med en tandstikker.
3. Lav en bechamelsauce. Dette gøres ved at hælde vand og fløde sammen i en skål og opvarme.
   2-4 min. 900 W
   Bland mel og smør for at lave en opbagning, tilsæt væsken, og pisk, indtil den er opløst. Dæk til, og tilbered, indtil den er tyk.
   1-2 min. 900 W
   Rør, og smag.
4. Hæld saucen i det smurte fad, læg de fyldte skinkeruller på saucen, og tilbered med låget på.
   12-14 min. 630 W
   Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Kogegrej	Skål med låg (2 l) Ovalt gratinfad (ca. 26 cm lang)
150 g	hakkede spinatblade
150 g	cremefraiche, 20 % fedtindhold
50 g	revet emmentalerost
	peber, paprika
8	skiver kogt skinke (400 g)
125 ml	vand
125 ml	fløde
20 g	mel
20 g	smør eller margarine
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet

Krydret kalkunfrikassé

1. Smør fadet.
2. Bland risen med safran, og hæld dette i fadet. Bland løg, peber, porre og kalkunbryst i, og tilsæt krydderier. Læg smørklatter ovenpå.
   4-6 min. 900 W
   16-19 min. 270 W
   Lad kalkunfrikasséen hvile i ca. 5 minutter efter endt tilberedning.

Kogegrej	Ovalt fad med låg (ca. 26 cm langt)
120 g	kop langkornede ris, parboiled
1 pakke	safran (der indeholder hele støvfang)
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, skåret i skiver
100 g	rød peber, skåret i strimler
100 g	lille porre, skåret i strimler
300 g	kalkunbryst, i tern
	peber, paprika
20 g	smør eller margarine
300 ml	kødbouillon

Lasagne

Kogrgrej	Skål med låg (2 liter) flad firkantet soufléskål med låg (ca. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	dåsetomater
50 g	skinke, skåret i fine tern
50 g	løg, finthakket
1	fed hvidløg, knust
250 g	hakket oksekød
2 spsk	koncentreret tomatpure (30 g)
	salt og peber
150 ml	fløde (eller cremefraiche)
100 ml	mælk
50 g	revet parmesanost
1 tsk	blandede hakkede krydderurter
1 tsk	olivenolie
1 tsk	vegetabilsk olie til smøring af skålen
125 g	grønne lasagneplader
1 spsk	revet parmesanost

1. Skær tomaterne i skiver, og bland dem med skinke, løg, hvidløg, hakket kød og koncentreret tomatpure. Smag til med krydderier, og sæt det i ovnen med låg på.
   5-8 min. 900 W
2. Bland fløden med mælk, parmesanost, krydderurter, olie og krydderier.
3. Smør soufléskålen, og dæk bunden med ca. 1/3 af pastaen. Læg halvdelen af kødblandingen ovenpå pastaen, og hæld noget af saucen over. Tilsæt yderligere 1/3 af pastaen og endnu et lag af kødblandingen og noget sauce, og afslut med det sidste lag pasta. Dæk til sidst pastaen med masser af sauce, og drys med parmesanost. Kom smørklatter på overfladen, og sæt det i ovnen med låg på.
   13-17 min. 630 W
   Lad lasagnen stå i ca. 5-10 minutter efter endt tilberedning.

Baconrisotto

Kogegrej	Skål med låg (skal kunne rumme 2 l)
50 g	stribet bacon, hakket
20 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
200 g	risottoris (Arborio)
400 ml	bouillon
70 g	emmentalerost
	nogle tråde
	salt og peber

1. Smør fadet. Læg løg og bacon i fadet, dæk til, og tilbered.
   2-3 min. 900 W
2. Tilsæt ris og bouillon, og tilbered.
   3-5 min. 900 W
   15-17 min. 270 W
   Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.
3. Bland ost og safran i risen, og tilsæt krydderier efter smag.

Pærer i chokoladesauce

Kogegrej	skål med låg (2 liter) skål med låg (1 liter)
4	pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	vanillesukker
1 spsk.	pærelikør, 30 % vol
150 ml	vand
130 g	mørk chokolade
100 g	cremefraiche

1. Hæld sukker, vanillesukker, pærelikør og vand i en skål, rør rundt, læg låg på, og varm det.
   1-2 min. 900 W
2. Kom pærerne i væsken, læg låg på, og start mikrobølgeovnen.
   5-8 min. 900 W
   Tag pærerne op af den kogende væske, og anbring dem et koldt sted.
3. Hæld 50 ml af den kogende likør i den lille skål. Tilsæt hakket chokolade og cremefraiche, læg låg på, og varm det.
   2-3 min. 900 W
4. Rør godt rundt i saucen. Hæld den over pærerne, og server.

Semuljebudding med hindbærsauce

Kogegrej	Skål med låg (skal kunne rumme 2 l) 4 portionsskåle
500 ml	mælk
40 g	sukker
15 g	hakkede mandler
50 g	semuljegryn
1	æggeblomme
1 spsk.	vand
1	æggehvide
250 g	hindbær
50 ml	vand
40 g	sukker

1. Hæld mælk, sukker og mandler i skålen, dæk til, og tilbered.
   3-5 min. 900 W
2. Tilsæt semuljegryn, omrør, dæk til, og tilbered.
   10-12 min. 270 W
3. Pisk æggeblomme sammen med vand i kop, og rør dette i den varme blanding. Pisk æggehviden stiv, og vend den i blandingen. Hæld buddingblandingen i portionsforme eller små fade.
4. Saucen laves ved at vaske hindbærrene, duppe dem forsigtigt tørre og lægge dem i en skål med vand og sukker.
   Dæk til, og opvarm.
   2-3 min. 900 W
5. Purer hindbærrene, og server dem sammen med semuljebuddingen.

Ostekage

Kogegrej	springform (ca. 26 cm i diameter)
	Bund:
300 g	mel
1 spsk.	kakao
10 g	bagepulver
150 g	sukker
1	æg
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet
	Fyld:
150 g	smør eller margarine
100 g	sukker
10 g	vanillesukker
3	æg
400 g	fromage frais, 20 % fedt
40 g	vanillebuddingepulver

1. Bland mel og kakao med bagepulver. Tilsæt sukker, æg og smør, og brug ældtekrogen på håndmikseren tilældtning.
2. Smør formen, rul 2/3 af dejen ud, og anbring den i formen. Løft kanterne 2 cm for at danne en kant. Forbag bunden.
   6-8 min. 630 W
3. Pisk smørret, indtil det er let og luftigt, og tilsæt sukker og ét æg ad gangen. Tilsæt til sidst fromage frais og vanillebuddingepulver.
4. Spred fyldet på den forbagte bund, og fordel resten af smuldredejen ovenpå kagen, og bag den.
   15-19 min. 630 W

Chokoladekage

Kogegrej	Rundt kagefad (diameter 21 cm, højde 10 cm)
175 g	smør eller margarine
175 g	sukker
3	æg
175 g	mel
1 tsk.	bagepulver
20 g	kakao
50 ml	mælk

1. Smør fadet.
2. Pisk smør og sukker sammen, til blandingen er let og luftig. Pisk langsomt æggene i, og vend mel, bagepulver og kakao i. Tilsæt mælk, bland omhyggeligt, og tilbered.
   8-10 min. 630 W
3. Efter tilberedning skal kagen stilles til afkøling i fadet i 10 min.

VEDLIGEHOLDELSE & RENGØRING

PAS PÅ! UNDLAD AT BENYTTE PROFESSIONELLE OVNRENSEMIDLER, DAMPRENSERE, SKUREMIDLER, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER, MIDLER, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN.
RENGØR OVNEN MED JÆVNE MELLEMRUM, OG FJERN EVENTUELLE AFLEJREDE MADRESTER. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

Ovnens ydre

Ovnens yderside er nem at rengøre med mild sæbe og vand. Sørg for at tørre sæben af med en blød klud, og tør det ydre med et blødt håndklæde.

Ovnens betjeningspanel

Åbn døren før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet. Vær forsigtig, når du gør betjeningspanelet rent. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør forsigtigt panelet, indtil det er rent. Undgå at bruge for meget vand. Brug ikke nogen form for kemiske eller slibende rengøringsmidler.

Ovnens indre

1. I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter brug, mens ovnen stadig er varm.
   Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk.
   Du må ikke fjerne pladen, der beskytter bølgelederen.
2. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.
3. Brug ikke rengøringsmidler på dåse inden i ovnen.

Drejetallerken og drejetallerken sokkel

Tag drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen ud af ovnen. Vask drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen med en mild sæbeopløsning. Tør med en blød klud. Både drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen kan gå i opvaskemaskinen.

Dør

Rengør regelmæssigt begge dørens sider, dørpakningerne og dens overflader med en blød, fugtig klud for at fjerne al snavs. Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasovndøren med, da disse kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset knuses.
BEMÆRK: Undlad at benytte en damprenser.

REDUCERET EFFEKTNIVEAU

BEMÆRK:
Hvis maden tilberedes længere tid end standardtiden ved kun 900 W, vil ovnens effekt automatisk sænkes for at undgå overopvarmning. (Mikrobølgeovnens effektniveau reduceres til 630 W.) Efter en pause på 90 sekunder, kan ovnen igen indstilles på højt effektniveau 900 W.

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 900 W	20 minutter	Mikrobølgeovn - 630 W

HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS . . .

Symptom	Tjek / tip
Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?	• Sikringerne i sikringsdåsen fungerer. • Der har været strømafbrydelse. • Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en faguddannet elektriker.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	• Ovndøren er ordentligt lukket. • Dørpakningerne og lukkefladerne er rene. • Der er trykket på START/QUICK-knappen.
Drejetallerkenen ikke drejer?	• Soklen på drejetallerkenen er korrekt forbundet til drevet. • At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen. • Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere. • Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.
Mikrobølgeovnen ikke vil slukke?	• Kobl ovnen fra sikringsdåsen. • Ring til Electrolux Service A/S.
Lyset i mikrobølgeovnen ikke fungerer som det skal?	• Ring til Electrolux Service A/S.
Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?	• Indstil en længere tilberedningstid (dobbelt så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller. • Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller. • Indstille ovnen på en højere effekt

SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding		230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/afbryder		Minimum 10 A
Nødvendig strømforsyning:	Mikrobølgeovn	1.3 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgeovnens frekvens		2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Udvendige dimensioner	MC2664E	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Ovnrummets dimensioner		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovnens kapacitet		26 liter **
Drejetallerken		ø 325 mm, glass
Vægt		ca. 19 kg
Ovnlampe		25 W/240 - 250 V

* Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011.
I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B.
Gruppe 2 betyder, at udstyret forsætligt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer.
Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.

** Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde.
Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.

CE

Denne ovn opfylder de krav, der fremgår af direktiverne 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC.

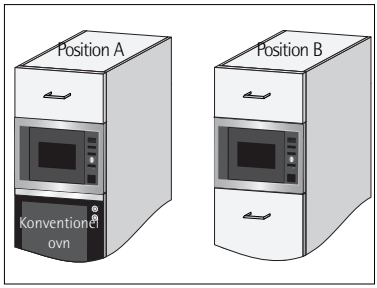
SPECIFIKATIONERNE KAN ÆNDRES UDEN VARSEL SOM ET LED I EN FORTSAT FORBEDRING AF PRODUKTET.

INSTALLERING

Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:

Position	Størrelse på åbningen W D H
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

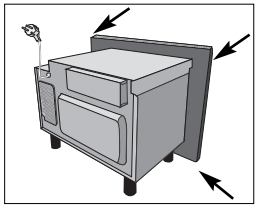
Mål i (mm)



Installering af ovnen

1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Placer langsomt og forsigtigt ovnen i køkkenskabet, indtil ovnens front sidder tæt mod skabets åbning.
3. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

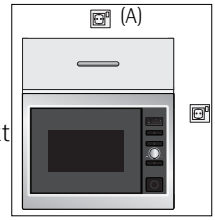
Monteringsmulighed 1:
Fastgør ovnen med de leverede skruer. Fastgøringspunkterne er placeret i hjørnerne på ovnens over- og underside.



Monteringsmulighed 2:
Se den skabelon, der følger med denne ovn.

Tilslutning af ovnen til strømforsyningen

- **Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.**



- **Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.**
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).
- Slut ovnen til en enfaset 230 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik.
  Stikket skal være forsynet med en sikring på 10 A.
- **Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.**
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

Elektriske tilslutninger

ADVARSEL!
DENNE OVN SKAL JORDES
Producenten fraskriver sig erstatningsansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.

Hvis stikket, som er tilsluttet ovnen, ikke passer til stikkontakten, skal du ringe til din lokale, autoriserede AEG serviceagent.

MILJØOPLYSNINGER

Økologisk ansvarlig bortskaffelse af emballage og gammelt udstyr

Emballeringsmaterialer

AEG mikrobølgeovne kræver effektiv emballage som beskyttelse under transport. Der bruges kun den nødvendige, minimale emballage.
Emballage (såsom film eller skumplast) kan udgøre en fare for børn.
Risiko for kvælning. Opbevar emballeringsmaterialer utilgængeligt for børn.

Den emballage, der benyttes, er miljøvenlig og kan genbruges. Pap er lavet af genbrugspapir, og bestanddelene af træ er ubehandlede. Plastelementerne er mærket som følger:
"PE" polyethylen, f.eks. emballeringsfilm
"PS" polystyren, f.eks. emballering (uden klorfluorcarboner - CFC)
"PP" polypropylen, f.eks. emballeringsbånd
Ved at bruge og genbruge emballeringsmaterialer sparer man på råmaterialerne, og spildmængden reduceres.
Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.
Kontakt dine lokale myndigheder for at få flere oplysninger.

Bortskaffelse af gammelt udstyr

Gammelt udstyr bør gøres sikkert, før det bortskaffes, ved at fjerne stikket og strømforsyningskablet.
Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste gebrugsstation.
Undersøg hos de lokale (miljø)myndigheder, om der findes genbrugsfaciliteter i dit område.

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Kundeservice

Reklamationsret / Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt iht. reglerne omkring reklamationsret. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service og reservedele".

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Reklamationsretten omfatter ikke:

Afhjælpning af fejl, mangler eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.
Reklamationsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service eller tilkald, hvor der ikke er fejl eller mangler ved det leverede produkt.
Hvis et servicebesøg ikke er dækket af reklamationsretten, vil der blive udstedt faktura for et servicebesøg - også under reklamationsperioden iht. lovgivningen. Prisen for et servicebesøg kan variere i produktets levetid. Den aktuelle pris kan til enhver tid oplyses hos Electrolux Service A/S.
Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.
Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på Telefon 70 11 74 00, Fax 87 40 36 01 eller http://www.electrolux.dk

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på http://www.electrolux.dk

Europæisk Garanti

Electrolux yder garanti på dette apparat i de lande, der står på listen bagest i denne vejledning, og i den periode, der er fremgår af apparatets garantibevis eller ifølge lovens krav. Hvis De flytter fra et af landene på listen til et andet land på listen, følger garantien med, dog med følgende forbehold:

- Startdatoen for garantien er den dato, hvor apparatet oprindelig blev købt. Der skal fremvises gyldig kvittering for købet, udstedt af den forhandler, som apparatet er købt hos.
- Mht. arbejdsløn og reservedele dækker garantien på apparatet det tidsrum og i det omfang, som gælder for den pågældende model eller produktgruppe i det nye opholdsland.
- Garantien er personlig og dækker kun apparatets oprindelige køber. Den kan ikke overdrages til en anden bruger.
- Apparatet skal installeres og anvendes i overensstemmelse med den vejledning, som Electrolux har udgivet, og det må kun bruges i husholdningen, dvs. ikke til erhvervsmæssige formål.
- Ved installationen skal alle gældende love og bestemmelser i det nye opholdsland overholdes.

Bestemmelserne i denne Europæiske Garanti påvirker ikke de rettigheder, De evt. har ifølge loven.

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

ACESSÓRIOS E CONSUMÍVEIS

Na loja web AEG, encontrará tudo aquilo de que necessita para manter os seus aparelhos AEG imaculados e a funcionarem na perfeição. A par de uma vasta gama de acessórios projectados e concebidos de acordo com os padrões de elevada qualidade que esperaria, de utensílios de cozinha especializados a cestos de talheres, de suportes para garrafas a delicados sacos para roupa...

Visite a loja online em
www.aeg-electrolux.com/shop

ÍNDICE

127 Instruções de segurança importantes
131 Descrição geral do aparelho
132 Antes da primeira utilização
134 Cozinhar conselhos micro-ondas
136 Funcionamento do forno microondas
142 Gráficos de programas
146 Receitas
150 Cuidados e Limpeza
151 O que fazer se . . .
151 Especificações
152 Instalação
154 Informações ambientais
155 Certificado de garantia
157 Condições de garantia

As informações importantes relativas à sua segurança ou ao funcionamento do aparelho são assinaladas por este símbolo e/ou por palavras como "Aviso" ou "Atenção" (Atenção). Siga todas as instruções cuidadosamente.

Este símbolo indica outras informações relacionadas com a utilização do aparelho.

O trevo indica sugestões e truques de poupança de energia para uma utilização ecológica do seu aparelho.

Em caso de avaria, siga as instruções indicadas na secção "O que fazer se...".

⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

Para evitar riscos de incêndio

Não se afaste do forno micro-ondas quando este estiver em funcionamento. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência.
A alimentação de corrente alterna deve ser de 230 V, 50Hz, com um fusível de distribuição de 10 A no mínimo, ou um corta-circuitos de distribuição de 10 A, no mínimo.
Recomenda-se a utilização de um circuito separado exclusivo para este aparelho.
Não guarde ou utilize o forno em ambientes externos.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumegar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumegar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio.

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para micro-ondas.
Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.
Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumegar ou incendiar-se.

Não deixe materiais inflamáveis perto do forno ou dos orifícios de ventilação. De igual modo, não obstrua os orifícios de ventilação.
Remova as protecções metálicas, arames, etc., dos alimentos e respectivas embalagens. A formação de arco em superfícies metálicas pois pode provocar um incêndio.
Não utilize o forno micro-ondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se.
Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do micro-ondas.
Verifique as definições depois de iniciar o programa do micro-ondas a fim de garantir que está a utilizar o programa correcto.
Consulte as sugestões incluídas neste manual.

Para evitar possíveis lesões

⚠ **AVISO!**
Não utilize o micro-ondas caso esteja danificado ou a funcionar mal. Antes da sua utilização verifique:

a) A porta – verifique se a porta fecha bem e se não está desalinhada ou amolgada.
b) As dobradiças e fechos de segurança da porta – certifique-se de que não estão partidos ou soltos.
c) As juntas da porta e superfícies isolantes – verifique se não estão danificadas.
d) O interior da cavidade do forno e a porta – verifique se não existem amolgadelas.
e) O cabo e a ficha de alimentação – verifique se não estão danificados.

Não tente ajustar, reparar ou modificar o forno sozinho. É perigoso efectuar qualquer reparação que implique remover a tampa de protecção contra a exposição à energia do micro-ondas, se não estiver devidamente qualificado para o fazer.

Não utilize o forno com a porta aberta ou modifique os fechos da porta de alguma forma.
Não utilize o forno caso exista um objecto entre as juntas da porta e as superfícies isolantes.

Não deixe acumular gordura ou sujidade nas juntas da porta e peças adjacentes. Siga as instruções em "Cuidados e Limpeza". Se não fizer uma manutenção cuidadosa do seu forno isso poderá resultar em uma deterioração da superfície o que poderá afectar negativamente a vida útil do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos micro-ondas.

Para evitar possíveis choques eléctricos

Não deve, em circunstância alguma, remover a estrutura exterior.
Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. Em caso de derrame, desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação de imediato e contacte um agente autorizado da AEG.
Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho, nem permita que alguém, não autorizado pela AEG, o faça. Se a lâmpada se fundir, consulte o seu revendedor ou um agente autorizado da AEG.
Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial. Esta substituição deve ser efectuada por um agente autorizado da AEG.

Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita

Aviso!
Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há possibilidade de explodirem.

Não utilize recipientes fechados. Retire todas as protecções e tampas antes de os utilizar. Os recipientes fechados podem explodir, devido a uma acumulação de pressão mesmo depois de ter desligado o forno.
Tenha muito cuidado ao aquecer líquidos no micro-ondas. Utilize um recipiente com uma abertura larga por forma a permitir a libertação de bolhas de ar.

Tenha cuidado no manuseamento do recipiente ao aquecer bebidas, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição.

Para evitar a ebulição súbita de líquidos e possíveis queimaduras:
1. Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
2. Recomenda-se a introdução de uma vareta ou utensílio semelhante no recipiente com o líquido ao reaquecê-lo.
3. Deixe repousar o líquido dentro do forno durante 20 segundos, no mínimo, no final do tempo de cozedura por forma a prevenir um levantamento da fervura retardado.

Não cozinhe ovos com casca no micro-ondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura. Para cozinhar ou aquecer ovos, que não tenham sido previamente mexidos, pique as gemas e as claras, caso contrário os ovos podem explodir. Retire a casca e corte os ovos cozidos às rodelas antes de os aquecer no forno micro-ondas.

Pique a casca de alimentos como batatas, salsichas e fruta antes de os cozinhar, caso contrário podem explodir.

Para evitar possíveis queimaduras

Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras.
Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras.

Para evitar queimaduras, verifique a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Deve redobrar os cuidados caso os alimentos ou líquidos se destinem a bebés, crianças ou idosos.

A temperatura do recipiente não é um indicador fiável da temperatura dos alimentos ou líquidos; verifique sempre a temperatura dos alimentos.
Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado.
Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.
Mantenha as crianças afastadas da porta a fim de evitar eventuais queimaduras.

Para evitar uma utilização indevida por parte das crianças

Aviso:

Só deve permitir que as crianças utilizem o forno, sem a vigilância de um adulto, caso tenham sido dadas instruções adequadas para que possam usá-lo em segurança e caso estas conheçam os perigos de uma utilização indevida.

Este aparelho não se destina a utilização por parte de indivíduos (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que estejam sob a supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho por um responsável pela respectiva segurança.
As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
Não se incline ou baloice na porta do forno.
Não brinque ou utilize o forno como um brinquedo.
Deve ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: a utilização de pegas, a remoção cuidadosa das protecções dos alimentos; com particular incidência para as embalagens (ex.: materiais térmicos) concebidas especialmente para gratinar os alimentos uma vez que podem estar bastante quentes.

Outros avisos

Não tente modificar o forno em circunstância alguma.
Este forno destina-se única e exclusivamente à preparação de alimentos em casa e só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. Não é adequado para uma utilização comercial ou em laboratórios.

Para promover uma utilização sem problemas do seu forno e evitar eventuais danos

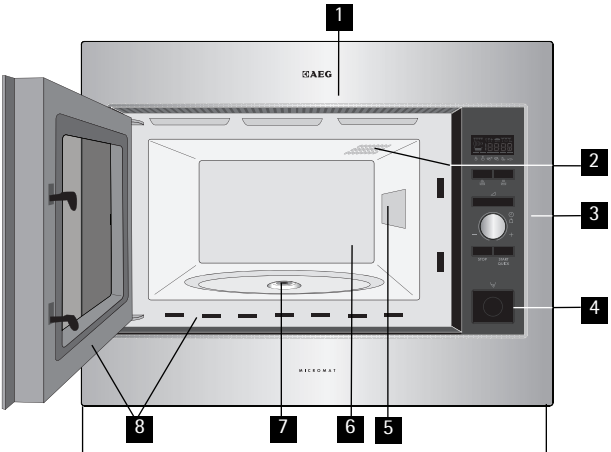
Nunca utilize o forno sem alimentos no interior.
Sempre que utilizar um prato tostador ou material térmico, coloque um isolador resistente ao calor, como por exemplo um prato de porcelana por baixo deste, por forma a evitar danos no prato e no suporte giratório resultantes da tensão de calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções do prato não deve ser ultrapassado.
Não utilize utensílios metálicos, uma vez que reflectem as micro-ondas e podem danificar o aparelho. Não coloque latas no forno.
Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.
Para evitar que o prato giratório parta:
(a) Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
(b) Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
(c) Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

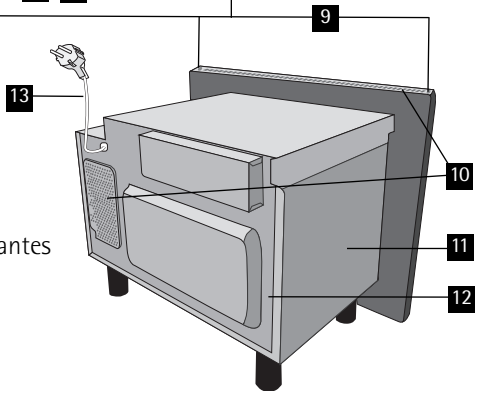
Não coloque nada na estrutura exterior durante a operação.

Nota:
Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado.
O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto.
Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

Forno microondas e acessórios

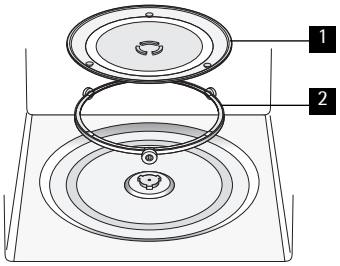




1 Protecção frontal
2 Lâmpada do forno
3 Painel de controlo
4 Botão abertura da porta
5 Protecção da guia de onda
6 Cavidade do forno
7 Retentor
8 Juntas da porta e superfícies isolantes
9 Pontos de fixação (4 pontos)
10 Orifícios de ventilação
11 Estrutura exterior
12 Estrutura posterior
13 Cabo de alimentação

Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

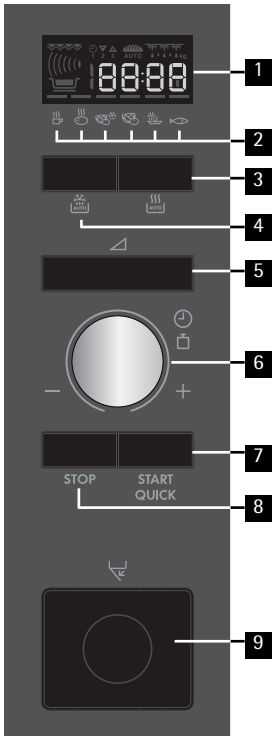
1 Prato giratório
2 Suporte do prato giratório
3 4 parafusos de fixação (não visíveis).



- Coloque o suporte do prato giratório sobre o retentor na base da cavidade.
- Coloque depois o prato giratório no suporte.
- Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.

NOTA: Ao encomendar acessórios, mencione dois itens: nome da peça e nome do modelo ao revendedor ou agente autorizado da AEG.

Painel de controlo



1 Visor digital indicadores

- Microondas
- Descongelação auto pão
- Relógio
- Descongelação auto
- Etapas de cozedura
- Peso
- Mais e Menos

2 Indicadores COZEDURA AUTOMÁTICA

3 Botão COZEDURA AUTOMÁTICA

4 Botão DESCONGELAÇÃO

5 Botão NÍVEL DE POTÊNCIA

6 Manípulo TEMPORIZADOR/PESO

7 Botão START/QUICK

8 Botão STOP

9 Botão ABERTURA DA PORTA

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Acertar o relógio

O forno tem um relógio no formato de "12 e 24 horas".

Exemplo: Para acertar o relógio as 11:30 (12 horas).

1. Ligue a ficha do forno à tomada
2. O visor não apresenta: 12H .
3. Rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
4. Prima uma vez o botão START/QUICK; depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
5. Prima o botão START/QUICK.
6. Verifique o visor:

Importante:

1. Pode rodar o manípulo de TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Se tocar na tecla "Parar", a hora passa automaticamente para 0:00 .

Exemplo: Para acertar o relógio as 23:30 (24 horas).
1. Ligue a ficha do forno à tomada.
2. O visor não apresenta: 12H .
3. Prima o botão START/QUICK. O visor não apresenta: 24H.
4. Rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
5. Prima uma vez o botão START/QUICK; depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
6. Prima o botão START/QUICK.
7. Verifique o visor:

Importante:
1. Pode rodar o manípulo de TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Se tocar na tecla "Parar", a hora passa automaticamente para 0:00 .

Ajustar a hora quando o relógio está a funcionar

Exemplo: Para acertar o relógio as 11:45 (12 horas).
1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido o botão START/QUICK durante 5 segundos. O forno emite um aviso sonoro. Rode o botão TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
3. Prima uma vez o botão START/QUICK e depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
4. Prima o botão START/QUICK.
5. Verifique o visor:

Exemplo: Para acertar o relógio as 23:45 (24 horas).
1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido o botão START/QUICK durante 5 segundos. O forno emite um aviso sonoro. Rode o botão TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
3. Prima uma vez o botão START/QUICK e depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
4. Prima o botão START/QUICK.
5. Verifique o visor:

Exemplo: Para alterar o relógio de 12 H para 24 H ou 24 H para 12H.
1. Abra a porta. Prima e mantenha premido o botão START/QUICK durante 5 segundos. O forno emite um aviso sonoro. Prima uma vez o botão START/QUICK e depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.

Utilizar o botão STOP

Utilizar o botão STOP para:
1. Apagar um erro durante a programação.
2. Interromper o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Cancelar um programa durante a cozedura, premir o botão STOP duas vezes.

Bloqueio de segurança para crianças

O forno possui uma função de segurança que evita que o forno seja activado acidentalmente por uma criança. Quando o bloqueio está accionado, nenhuma parte do microondas funcionará enquanto a respectiva funcionalidade não forcancelada.

Exemplo: Para activar o bloqueio de segurança para crianças.

1. Prima e mantenha premido o botão STOP durante 5 segundos.

O forno emitirá um "bip" em simultâneo com a indicação "LOC" no visor.

Nota:

- Para cancelar o bloqueio de segurança para crianças, prima continuamente "stop" durante 5 segundos; o forno emitirá dois "bips" e surgirá a hora do dia no visor.
- Não é possível activar a função de bloqueio de segurança para crianças se o relógio não estiver definido.

COZINHAR CONSELHOS MICRO-ONDAS

Cozinhar micro-ondas

Para cozinhar/descongelar alimentos num forno de microondas, a energia de microondas deve poder passar pelo recipiente por forma a penetrar os alimentos. Por conseguinte, é importante escolher um utensílio adequado.
De preferência, utilize pratos redondos/ovais em detrimento dos quadrados/oblongos, já que os alimentos aos cantos têm tendência a cozer em demasia.
É importante rodar, mexer ou misturar os alimentos para se garantir um aquecimento homogéneo.
Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.

Características dos alimentos	
Composição	Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Densidade	A densidade dos alimentos afecta o tempo necessário para cozinhar. Os alimentos leves e porosos, tais como bolos ou pão, cozem mais depressa do que os alimentos pesados e densos, tais como assados e cozidos.
Quantidade	O tempo de aquecimento deve aumentar proporcionalmente em função da quantidade de alimentos inseridos no forno. P. ex., quatro batatas necessitam de mais tempo do que duas.
Tamanho	Os alimentos pequenos ou pedaços pequenos aquecem mais depressa do que os grandes, já que as microondas conseguem penetrar a partir de todos os ângulos para o centro. Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho.
Forma	Os alimentos com forma irregular, tais como peito ou coxas de galinha, demoram mais tempo a cozinhar nas partes mais grossas. No microondas, as formas redondas cozinham mais uniformemente do que as formas angulares.
Temperatura	A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Os alimentos arrefecidos demoram mais tempo a cozinhar do que os alimentos à temperatura ambiente. Faça cortes nos alimentos com recheio, por exemplo donuts com compota, para libertar o calor ou o vapor.

Técnicas para cozinhar	
Disposição	Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. P. ex. coxas de galinha.
Tapar	Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada.
Furar	Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vário locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos. **Importante:** Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. P. ex., escalfados, estrelados, cozidos.
Mexer, rodar, mudar de posição	Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos de posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro.
Estabilização	Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.

Utensílios de cozinha adequados para o microondas

Utensílios	Segurança microondas	Comentários
Folha de alumínio / Recipientes em folha de alumínio	✔ / ✘	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas durante a DESCONGELAÇÃO para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, p. ex. Microfoil ®; siga atentamente as instruções.
Pratos de vidro para alta temperatura	✔	Cumpra sempre as instruções do fabricante. Não ultrapasse os tempos de aquecimento indicados. Tenha muito cuidado, pois este pratos atingem temperaturas muito elevadas.
Porcelana e cerâmica	✔ / ✘	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e a porcelana de ossos são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex ®)	✔	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✘	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornos microondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.
Plástico / - poliestireno, p. ex., recipientes de "fast-food"	✔	É preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.
Película aderente	✔	Não deve entrar em contacto com os alimentos e deve ser perfurada para deixar sair o vapor.
Sacos	✔	Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.
Papel – pratos, copos e papel de cozinha	✔	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✔	Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Papel reciclado e jornal	✘	Podem conter extractos de metal que provocará a formação de arco e pode provocar incêndio.

FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

Cozinhar micro-ondas

O seu forno pode ser programado para um tempo máximo de 90 minutos. A unidade de introdução do tempo de cozedura varia entre os 10 segundos e os cinco minutos. Depende da duração total da cozedura conforme indicado na tabela.

Tempo de cozedura	Unidade de aumento
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Descongelação manual

Para descongelação manual (sem accionar a função de descongelação automática), ajuste para 270 W. O símbolo de descongelação surge no visor da janela sempre que o nível de potência é seleccionado.

Nível de potência do micro-ondas

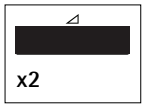
O seu aparelho de micro-ondas tem 6 níveis de potência:

Ajuste da potência	Sugestão de utilização
900 W/ SUPERIOR	É utilizada para cozinhar ou aquecer, por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc.
630 W	É utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não fervem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.
450 W	Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, por exemplo, os pratos de carne de vaca, recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.
270 W/ DESCONG-ELAÇÁO	Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.
90 W	Para uma descongelação cuidadosa, por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada.
0 W	Para temporizador de repouso/cozinha.

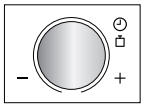
W = WATT

Exemplo: Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.

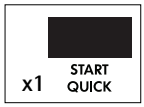
1. Prima duas vezes o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 2:30 indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.



4. Verifique o visor:

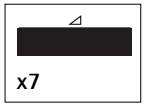
Importante:
Se não seleccionar o nível de potência, este é definido automaticamente para SUPERIOR/900 W.

Nota:
- Ao abrir a porta durante o processo de cozedura, o tempo de cozedura indicado no visor digital pára automaticamente. O tempo de cozedura é reiniciado, no modo regressivo, quando a porta é fechada e o botão START/QUICK é premido.
- Se quiser saber o nível de potência durante a cozedura, prima o botão NÍVEL DE POTÊNCIA.
- Pode aumentar ou reduzir o tempo de cozedura, rodando o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO.
- É possível alterar o nível de potência durante a fase de cozedura, premindo o botão NÍVEL DE POTÊNCIA.
- Para cancelar um programa durante a cozedura, toque duas vezes no botão STOP.

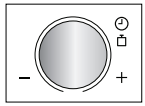
Temporizador de cozinha

Exemplo: Para programar o temporizador de cozinha para 7 minutos.

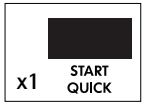
1. Prima 7 vezes o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 7:00 indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.



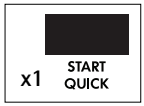
4. Verifique o visor:

Nota:
- Para colocar o temporizador em pausa, prima o botão STOP. Para restabelecer a contagem do temporizador, prima START/QUICK; para sair, volte a premir STOP.

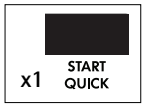
Adicione 30 segundos

O botão START/QUICK permite-lhe aceder às funções seguintes:

1. **Início directo**
   Pode iniciar directamente a cozedura a 900 W de potência durante 30 segundos, premindo o botão START/QUICK.



2. **Prolongar o tempo de cozedura**
   Pode prolongar o tempo de cozedura, no modo de cozedura manual, em múltiplos de 30 segundos se premir o botão durante o funcionamento do forno.



Nota:
- Não é possível utilizar esta função durante as fases de COZEDURA AUTOMÁTICA ou DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA.

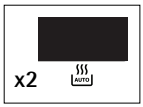
Mais e Menos

A função PLUS (MAIS) ⏃ e MINUS (MENOS) ⏄ permite-lhe reduzir ou aumentar o tempo de cozedura durante a utilização dos programas automáticos.

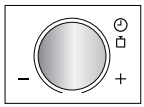
Se desejar batatas cozidas, mas que preservem a sua consistência, utilize MINUS (MENOS) ⏄.
Por outro lado, se desejar que as batatas fiquem mais moles, utilize PLUS (MAIS) ⏃.

Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de batatas, bem cozidas.

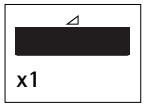
1. Selecione o menu requerido pressionando COZEDURA AUTOMÁTICA tecla duas vezes.



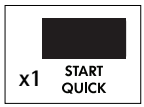
2. Gire TEMPORIZADOR/PESO o botão até 0.3 é indicado.



3. Prima uma vez o botão NÍVEL DE POTÊNCIA para seleccionar o ajuste PLUS (MAIS) ⏃.



4. Prima o botão START/QUICK.



5. Verifique o visor:

Nota:
Para cancelar PLUS/MINUS (MAIS/MENOS), prima 3 vezes a tecla do nível de potência.
Se seleccionar PLUS (MAIS), surge ⚠ no visor.
Se seleccionar MINUS (MENOS), surge ▽ no visor.

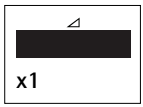
Cozedura com varias sequências

Pode programar uma sequência de 3 fases (máximo) utilizando uma combinação de MICRO-ONDAS.

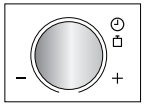
Exemplo: Par cozinhar:
5 minutos na potência de 900 W (Fase 1)
16 minutos na potência de 270 W (Fase 2)

Fase 1

1. Prima uma vez que o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



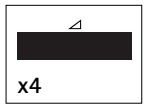
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 5:00 indicado.



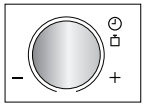
3. Verifique o visor:

Fase 2

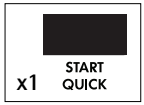
1. Prima 4 vezes o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 16:00 indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.



4. Verifique o visor:

O forno começa a funcionar durante 5 minutos a 900 W e depois durante 16 minutos a 270 W.

Operação cozedura automática ou descongelação automática

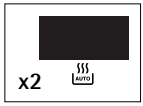
COZEDURA AUTOMÁTICA ou DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA selecciona automaticamente o modo e tempo de cozedura correctos. Pode seleccionar de entre 6 menus de COZEDURA AUTOMÁTICA e 2 menus de DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA.

Cozedura automãtica

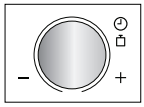
Alimento	Simbolo
Bebidas	
Batatas Cozidas/Batatas assadas com casca	
Legumes Congelados	
Legumes Frescos	
Refeições	
Filetes de peixe com molho	

Exemplo: Para cozinhar 0.3 kg de batatas.

1. Selecione o menu requerido pressionando COZEDURA AUTOMÁTICA tecla duas vezes.



2. Gire TEMPORIZADOR/PESO o botão até 0.3 é indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.

4. Verifique o visor:

Quando é necessário efectuar algo (ex.: virar os alimentos), o forno deixa de funcionar, ouvindo-se o som de uma campainha e o visor começa a piscar com a indicação do tempo que falta para concluir a cozedura. Para continuar com o cozinhado, prima o botão START/QUICK. No final, do tempo de cozedura automática, o programa pára automaticamente. A campainha toca e o símbolo de cozedura começa a piscar. Após um minuto e um "bip" de alerta, a hora do dia surge no visor.

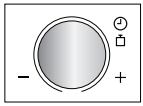
Descongelação automática

Alimento	Simbolo
Carne/Peixe/Aves	
Pão	AUTO

Exemplo: Para descongelar 0.2 kg pão.

1. Selecione o menu requerido pressionando DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA tecla duas vezes.

2. Gire TEMPORIZADOR/PESO o botão até 0.2 é indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.

4. Verifique o visor:

Quando é necessário efectuar algo (ex.: virar os alimentos), o forno deixa de funcionar, ouvindo-se o som de uma campainha e o visor começa a piscar com a indicação do tempo que falta para concluir a cozedura. Para continuar com o cozinhado, prima o botão START/QUICK. No final do tempo de descongelação automática, o programa pára automaticamente. A campainha toca e o símbolo de cozedura começa a piscar. Após um minuto e um "bip" de alerta, a hora do dia surge no visor.

GRÁFICOS DE PROGRAMAS

Tabelas cozedura automática ou descongelação automática

Cozedura automática	Peso (unidade de Aumento)/Utensilios	Botão	Procedimento
Bebidas (Chá/Café)	1-6 chávenas 1 chávena=200 ml	x1	• Coloque a chávena perto do bordo do prato rotativo.
Batatas Cozidas e assadas com casca	0,2 -1,0 kg (100 g) Tigela e tampa	x2	Batatas Cozidas Descasque as batatas e corte-as em pedaços iguais. Batatas Assadas com Pele Escolha batatas de tamanho semelhante e lave-as. • Coloque as batatas cozidas ou batatas assadas com pele num recipiente. • Adicione a água necessária (por 100 g), cerca de 2 colheres de sopa e uma pitada de sal. • Tape com uma tampa. • Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. • Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Legumes Congelados	0,1 - 0,8 kg (100 g) Tigela com tampa	x3	• Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g e sal a gosto. (No caso de cogumelos, não é necessário juntar água.) • Tape com uma tampa. • Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. • Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos. **Importante:** Se os legumes congelados estiverem muito compactados, cozinhe manualmente.
Legumes Frescos	0,1 - 0,8 kg (100 g) Tigela com tampa	x4	• Corte em pequenos pedaços, por ex.: tiras, cubos ou fatias. • Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g e sal a gosto. (No caso de cogumelos, não é necessário juntar água.) • Tape com uma tampa. • Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. • Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Refeições Preparadas Congeladas	0,3 - 1,0 kg (100 g) Tigela com tampa	x5	• Transfira a refeição para um recipiente próprio para micro-ondas. • Adicione algum líquido se recomendado pelo fabricante. • Tape com uma tampa. • Cozinhe sem tapar, caso sejam essas as instruções do fabricante. • Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. • Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Filetes de peixe com molho	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Recipiente para gratinados com película para micro-ondas	x6	• Consulte a receita "Filetes de peixe com molho" na página 144. * Peso total dos ingredientes.

Importante: Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

Descongelação automática	Peso (unidade de Aumento)/Utensilios	Botão	Procedimento
Carne, peixe, aves (Peixe inteiro, postas de peixe, filetes de peixe, coxas de frango, peito de frango, carne picada, bife, costeletas, hambúrgueres, salsichas)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Recipiente	x1	• Coloque os alimentos num recipiente no prato centro do prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja com PEQUENAS QUANTIDADES DE FOLHA de alumínio os pontos quentes (extremidades dos alimentos que estão mais expostas à descongelação). • Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados. **Nota:** Não adequado para aves inteiras. • Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas.
Pão AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Recipiente	x2	• Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas. • Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.

Importante: Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

Nota:

- Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados na tabela de cozedura, utilize os programas manuais.
- A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão quentes depois da cozedura.
- Sempre que for necessário efectuar alguma operação durante a cozedura (ex.: voltar os alimentos), o forno pára e ouve-se um sinal sonoro, sendo que o tempo de cozedura restante assim como qualquer outro indicador começam a piscar no visor. Para continuar a cozedura prima o botão START/QUICK.
- A utilização nos modos Micro, pode provocar a activação da ventoinha de arrefecimento.

Nota: Descongelação automática

1. Os bifes e costeletas devem ser congelados numa única camada.
2. A carne picada deve ser congelada numa camada fina.
3. Depois de voltar os alimentos, proteja as porções já descongeladas com pedaços de folha de alumínio.
4. Depois de descongelada, a carne das aves deve ser cozinhada de imediato.

Receitas para cozedura automática

Filetes de peixe com picante

1. Misture os ingredientes para o molho.
2. Coloque os filetes de peixe temperados com sal (ex.: filete de Redfish) num recipiente para gratinado com as extremidades viradas para o centro.
3. Espalhe o molho sobre os filetes.
4. Tape com película para micro-ondas e cozinhe no programa COZEDURA AUTOMÁTICA, "Filetes de peixe com Molho".
5. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	tomate de conserva (escorrido)
50 g	100 g	150 g	milho
5 g	10 g	15 g	molho picante
15 g	30 g	45 g	cebola (finamente picada)
1 chá	1-2 chá	2-3 chá	vinagre de vinho tinto, mostarda, tomilho, o pimenta de Caiena
250 g	500 g	750 g	filetes de peixe
			sal

Filetes de peixe com molho de caril

1. Coloque os filetes de peixe num prato redondo para gratinado com as extremidades viradas para o centro e tempere com sal.
2. Espalhe a banana e o molho de caril já preparado sobre os filetes.
3. Tape com película para micro-ondas e cozinhe no programa COZEDURA AUTOMÁTICA "Filetes de peixe com Molho".
4. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	filetes de peixe
			sal
50 g	100 g	150 g	banana (às fatias)
200 g	400 g	600 g	molho de caril já preparado

Tabelas de cozedura

Abreviaturas utilizadas

c/ chá = colher de chá	Kg = quilograma	l = litro	cm = centímetro	c/ sopa = colher de sopa
cháv. = chávena cheia	g = grama	ml = mililitro	min = minutos	

Aquecer alimentos E bebibas

Alimento/ Bebida	Quantidade -g/ml-	Potência -Nivel-	Tempo -Min-	Método
Leite 1 chávena	150	900 W	aprox. 1	não tape
Água 1 chávena	150	900 W	aprox. 2	não tape
6 chávenas	900	900 W	8-10	não tape
1 prato	1000	900 W	9-11	não tape
Travessas (legumes, (carne e acompanhamentos)	400	900 W	4-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo

Alimento/ Bebida	Quantidade -g/ml-	Potência -Nivel-	Tempo -Min-	Método
Guisado / sopa	200	900 W	1-2	tape, mexa após aquecer se necessário, junte um
Legumes	200	900 W	2-3	pouco de água, tape e mexa a meio do tempo
	500	900 W	3-5	
Carne, 1 fatia*	200	900 W	aprox. 3	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe*	200	900 W	3-5	tape
Bolo, 1 fatia	150	450 W	1/2-1	coloque num recipiente
Comida para bebés, de 1 boião	190	450 W	1/2-1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida*	50	900 W	1/2	tape
Chocolate derretido	100	450 W	3-4	mexa de vez em quando

* Temperatura de refrigeração

Descongelar

Alimento	Quantidade -g-	Potência -Nivel-	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	mexa a meio do tempo de descongelação	10-30
Bolos, 1 fatia	150	270 W	1-3	coloque num recipiente	5
Fruta, ex.: cerejas, morangos, ameixas, rframboesas	250	270 W	3-5	espalhe de forma uniforme, vire a meio do tempo de descongelação	5

Os tempos indicados na tabela são valores de referência que podem variar consoante a temperatura de congelação, a constituição e o peso dos alimentos.

Descongelar E cozinhar

Alimento	Quantidade -g-	Potência -Nivel-	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Filete de peixe	300	900 W	9-11	tape	2
Travessas	400	900 W	8-10	tape, mexa após 6 minutos	2

Cozinhar carne e peixe

Alimento	Quantidade -g-	Potência -Nivel-	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Assados (porco, vitela, carneiro)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	tempere q.b., coloque num prato pouco fundo vire após	10 10
Carne assada (normal)	1000 1500	630 W 630 W	20-24 27-31	tempere q.b., coloque numa tarteira, vire após	10 10
Filete de peixe	200	900 W	4-6	tempere a gosto, coloque num recipiente e tape	3

RECEITAS

Todas as receitas incluídas neste livro são calculadas com base em quatro pratos – salvo especificação em contrário.

Adaptar as receitas para forno micro-ondas

Se desejar adaptar as suas receitas favoritas para o forno micro-ondas, deverá ter em conta o seguinte:
Reduza o tempo de cozedura entre 1/3 e 1/2. Siga o exemplo das receitas incluídas no livro.
Os alimentos com elevada percentagem de humidade, tais como carne, peixe, aves, legumes, fruta, guisados e sopas podem ser preparados no forno micro-ondas sem dificuldade. No caso de alimentos com pouca humidade, tais como refeições completas, a sua superfície deve ser humedecida antes destes serem aquecidos ou cozinhados.
A quantidade de líquido a acrescentar, no caso de alimentos crus que se pretende grelhar, deve ser reduzida em cerca de dois terços da quantidade indicada na receita original. Caso seja necessário, acrescente mais líquido durante a cozedura.
A quantidade de gordura a acrescentar pode ser reduzida consideravelmente. Uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo é suficiente para dar sabor aos alimentos. Por esse motivo, o seu forno micro-ondas é óptimo para preparar refeições com baixo teor em gordura, como parte de uma dieta.

Sopa de cebola

Utensilios	Tigela com Tampa (Capacidade para 2 l) 4 tigelas para sopa (200 ml)
10 g	manteiga ou margarina
100 g	cebolas, às rodelas
800 ml	caldo de carne
	sal, pimenta
2 fatias	de pão
40 g	queijo ralado

1. Unte a tigela. Deite as rodelas de cebola, o caldo de carne e os temperos na tigela. Tape e deixe cozinhar.
   9-11 min. 900 W
2. Torre as fatias de pão, corte aos pedaços e distribua pelas tigelas de sopa. Verta a sopa por cima e polvilhe com o queijo.
3. Coloque as tigelas no prato giratório e deixe cozinhar.
   1-3 min. 900 W

Filetes de linguado

Utensilios	Recipiente oval raso com película aderente própria para microondas (aprox. 26 cm de commprimento)
400 g	filetes de linguado
1	limão inteiro
150 g	tomates
10 g	manteiga
1 c/sopa	óleo vegetal
1 c/sopa	salsa picada
	sal e pimenta
4 c/sopa	vinho branco
20 g	manteiga ou margarina

1. Lave o peixe e seque levemente. Retire as espinhas.
2. Corte o limão e o tomate em rodelas finas.
3. Unte o recipiente com manteiga.
   Coloque os filetes de peixe no recipiente e regue com óleo vegetal.
4. Polvilhe o peixe com a salsa, coloque as rodelas de tomate por cima e tempere. Disponha as rodelas de limão sobre o tomate e regue com vinho branco.
5. Coloque pequenas nozes de manteiga sobre o limão, tape e deixe cozinhar.
   11-13 min. 630 W
   Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

Strogonoff de vitela

Utensilios	Recipiente com tampa (capacidade para)
600 g	escalopes de vitela
10 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada finamente
100 ml	vinho branco
	caldo de carne temperado, para aprox. $^1/_2$ l de caldo
300 ml	natas
1 c/sopa	salsa picada

1. Corte a carne de vitela em tiras.
2. Unte o recipiente com manteiga. Coloque a carne e a cebola no recipiente, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura.
   6-9 min. 900 W
3. Junte o vinho branco, o caldo da carne e as natas, mexa, tape e deixe cozinhar novamente. Mexa ocasionalmente.
   3-5 min. 900 W
4. Após a cozedura, mexa a mistura novamente e deixe repousar durante aproximadamente 5 minutos. Decore com salsa.

Fiambre recheado

Utensilios	Tigela com Tampa (capacidade para 2 l) Recipiente oval próprio para gratinar (aprox. 26 cm de comprimento)
150 g	espinafres
150 g	queijo fresco
50 g	queijo Emmental ralado, pimenta, colorau
	queijo com pimenta e paprika
8	fiambre (400 g)
125 ml	água
125 ml	natas
20 g	farinha
20 g	manteiga ou margarina
10 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)

1. Misture os espinafres com o queijo e o queijo fresco, tempere a gosto.
2. Coloque uma colher de sopa do recheio em cima de cada fatia de fiambre, e enrole-as. Atravesse o fiambre com um espeto de madeira.
3. Prepare o molho béchamel: junte a água e as natas num recipiente e aqueça.
   2-4 min. 900 W
   Misture a farinha com a manteiga, adicione ao líquido e bata até ficar uniformemente dissolvido. Tape e deixe cozer até o molho ficar espesso.
   1-2 min. 900 W
   Mexa e prove.
4. Coloque o molho no recipiente untado, coloque os rolos de fiambre recheados em cima do molho e cozinhe com a tampa.
   12-14 min. 630 W
   Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

Fricassé de perú picante

Utensilios	Recipiente oval com uma tampa (aprox. 26 cm de comprimento)
120 g	chávena de arroz extra longo pré-cozinhado
1	um pouco de açafrão (estigma seco)
10 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada finamente
100 g	pimento vermelho, cortado em tiras
100 g	alho francês, cortado em tiras
300 g	peito de peru, em cubos
	pimenta, colorau
20 g	manteiga ou margarina
300 ml	chávenas de caldo de carne

1. Unte o recipiente.
2. Misture o arroz com o açafrão e coloque-o no recipiente Misture a cebola, pimento, alho francês e peito de peru e tempere. Salpique com pequenas nozes de manteiga.
   4-6 min. 900 W
   16-19 min. 270 W
3. Deixe o fricassé de peru repousar durante cerca de 5 minutos após a cozedura.

Lasanha

1. Corte o tomate, misture com o fiambre, a cebola, o alho, a carne picada e a polpa de tomate. Tempere, tape e deixe cozinhar.
   5-8 min. 900 W
2. Misture o crème fraiche com o leite, o queijo Parmesão, as ervas, o óleo e as especiarias.
3. Unte o recipiente e cubra o fundo com cerca de 1/3 da massa. Coloque metade da mistura de carne picada na massa e deite algum molho.
   Repita este procedimento e termine com o resto da massa. Cubra a massa com o molho e polvilhe com queijo parmesão. Deixe cozinhar com a tampa.
   13-17 min. 630 W
   Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

Utensilios	Tigela com Tampa (capacidade para 2 l) Prato raso quadrado com tampa (aprox. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	tomate, em lata
50 g	fiambre, em cubos
50 g	cebola, picada finamente
1	dente de alho, esmagado
250 g	carne picada
2 c/sopa	polpa de tomate
	sal e pimenta
150 ml	crème fraiche
100 ml	leite
50 g	queijo Parmesão, ralado
1 c/chá	mistura de ervas secas
1 c/chá	azeite
1 c/chá	óleo vegetal para untar a forma
125 g	lasanha verde
1 c/sopa	queijo Parmesão, ralado

Risotto de tessiner

1. Unte o recipiente. Coloque as cebolas e o toucinho no recipiente, tape e cozinhe.
   2-3 min. 900 W
2. Acrescente o arroz e o caldo de carne e deixe cozinhar.
   3-5 min. 900 W
   15-17 min. 270 W
   Após cozinhar, deixe repousar durante aprox. 5 min.
3. Misture o queijo e o açafrão com o arroz e tempere a gosto.

Utensilios	Recipiente fundo com tampa (2 l de capacidade)
50 g	toucinho entremeado, cortado em pedaços
20 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada
200 g	arroz risoto (Arboris)
400 ml	caldo de carne
70 g	queijo Emmental
	uma pitada açafrão
	sal e pimenta

Pêras com molho de chocolate

1. Coloque o açúcar, o açúcar baunilhado, o licor de pêra e a água no recipiente, mexa, tape e aqueça.
   1-2 min. 900 W
2. Coloque as pêras no líquido, tape e deixe cozer.
   5-8 min. 900 W
   Retire as pêras do líquido e coloque-as num local fresco.
3. Deite 50 ml do líquido num recipiente mais pequeno. Adicione o chocolate em pedaços e as natas, tape e aqueça.
   2-3 min. 900 W
4. Mexa bem este molho. Verta o molho sobre as pêras e sirva.

Utensilios	Tigela com Tampa (2 l Capacidade) Tigela com Tampa (1 l Capacidade)
4	pêras (600 g)
60 g	açúcar
10 g	pacote açúcar baunilhado
1 c/sopa	licor de pêra, 30 % vol
150 ml	água
130 g	chocolate para culinária
100 g	crème fraîche (natas)

Pudim de sêmola com molho de framboesa

Utensilios	Tigela com Tampa (2 L Capacidade) 4 Formas
500 ml	leite
40 g	açúcar
15 g	amêndoas picadas
50 g	sêmola
1	gema de ovo
1 c/sopa	água
1	clara de ovo
250 g	framboesas
50 ml	água
40 g	açúcar

1. Coloque o leite, o açúcar e as amêndoas no recipiente, tape e deixe cozinhar.
   3-5 min. 900 W
2. Acrescente a sêmola, mexa, tape e deixe cozinhar.
   10-12 min. 270 W
3. Bata a gema de ovo com a água num copo, e acrescente, mexendo, à mistura quente. Bata a clara de ovo até ficar rígida, e envolva-a na mistura. Deite o preparado em formas ou em pequenos pratos.
4. Para fazer o molho, lave as framboesas, seque-as cuidadosamente e coloque-as num recipiente com água e açúcar.
   Tape e leve a aquecer.
   2-3 min. 900 W
5. Faça um puré com as framboesas e sirva quente ou frio com o preparado de sêmola.

Cheesecake

Utensilios	forma para bolos (aprox. 26 cm diâmetro)
	Base:
300 g	farinha
1 c/sopa	cacau
10 g	fermento
150 g	açúcar
1	ovo
10 g	manteiga ou margarina
	Recheio:
150 g	manteiga ou margarina
100 g	açúcar
10 g	pacote açúcar baunilhado
3	ovos
400 g	queijo fresco, 20 % tg
40 g	pacote de pudim de baunilha em pó

1. Misture a farinha e o cacau com o fermento. Adicione o açúcar, o ovo e a manteiga e mexa com uma colher de pau.
2. Unte a forma, coloque 2/3 do preparado na forma e pressione. Deixe uma margem superior de cerca de 2 cm. Faça uma pré-cozedura.
   6-8 min. 630 W
3. Bata a manteiga até ficar cremosa, adicione o açúcar e os ovos um a um. Por fim adicione o queijo fresco e o pudim de baunilha em pó.
4. Distribua o preparado sobre a massa já pré-cozida e adicione os restos da massa sobre o bolo e leve a cozer.
   15-19 min. 630 W

Bolo de chocolate

Utensilios	Forma para bolos redonda (diâm. 21 cm, altura 10 cm)
175 g	manteiga ou margarina
175 g	açúcar
3	ovos
175 g	farinha
1 tsp	sopa fermento em pó
20 g	sopa cacau
50 ml	leite

1. Unte o recipiente.
2. Bata a manteiga com o açúcar até a mistura ficar leve e fofa. Adicione lentamente os ovos, envolva a farinha, o fermento em pó e o cacau. Acrescente o leite, misture bem e leve a cozinhar.
   8-10 min. 630 W
3. Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 10 minutos na forma.

CUIDADOS E LIMPEZA

CUIDADO: NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS, PRODUTOS DE LIMPEZA À BASE DE VAPOR, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU AGRESSIVOS OU QUE CONTENHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES PARA LIMPAR O SEU FORNO MICRO-ONDAS.

LIMPE O FORNO REGULARMENTE E REMOVA QUAISQUER RESTOS DE COMIDA. Não manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.

Exterior do forno

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

Painel de comandos

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos. Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

Interior do forno

1. Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios. Não retire a protecção de guia de onda.
2. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno.
3. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno.

Prato giratório e suporte giratório

Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Porta

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de limpeza metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, visto que poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.

Nota: Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

NÍVEL DE POTÊNCIA REDUZIDA

Nota:
Se cozinhar os alimentos para além do tempo normal a 900 W, a potência do forno irá diminuir automaticamente para evitar um sobre-aquecimento. (A potência do micro-ondas será reduzida para 630 W.) Depois de uma pausa de 90 segundos, pode voltar a definir a potência para 900 W.

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Micro-ondas 900 W	20 minutos	Micro-ondas - 630 W

O QUE FAZER SE . . .

Sintoma	Verificar / recomendações
O micro-ondas não estiver a funcionar correctamente?	• Os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar. • Não houve nenhum corte de energia. • Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.
O modo de micro-ondas não estiver a funcionar?	• A porta está devidamente fechada. • As juntas da porta e as superfícies estão limpas. • Premiu o botão START/QUICK.
O prato giratório não girar?	• O suporte do prato giratório está bem posicionado. • O recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório. • Os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar. • Não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.
O micro-ondas não se desligar?	• Isole o aparelho da caixa de fusíveis. • Contacte um agente autorizado da AEG.
A luz interior do micro-ondas não estiver a funcionar?	• Contacte um agente autorizado da AEG. A lâmpada interior do micro-ondas só pode ser substituída por um agente autorizado da AEG.
Os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?	• Defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou, • Se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou, • Defina uma potência mais elevada.

ESPECIFICAÇÕES

Tensão CA		230 V, 50 Hz, monofásica
Disjuntor/fusível da linha de distribuição		Mínimo 10 A
Potência CA necessária:	Micro-ondas	1.3 kW
Potência de saída:	Micro-ondas	900 W (IEC 60705)
Frequência de Micro-ondas		2450 MHz * (Grupo 2 / Classe B)
Dimensões Externas:	MC2664E	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Dimensões da Cavidade		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacidade do Forno		26 litros **
Prato giratório		ø 325 mm, glass
Peso		cerca de 19 kg
Lâmpada do forno		25 W/240 - 250 V

* Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.
De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.

** A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas.
A capacidade real para os alimentos é inferior.

CE

Este forno está em conformidade com os requisitos das Directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC e 2005/32/EC.

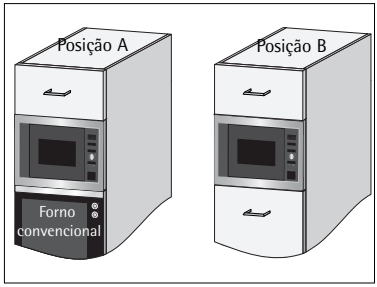
AS ESPECIFICAÇÕES ESTÃO SUJEITAS A ALTERAÇÕES SEM NOTIFICAÇÃO PRÉVIA NO ÂMBITO DE UM MELHORAMENTO CONTÍNUO DOS APARELHOS.

INSTALAÇÃO

O Micro-ondas pode ser colocado nas posição A ou B:

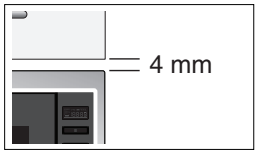
Posição	Dimensões do armário W D H
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Medidas em (mm)

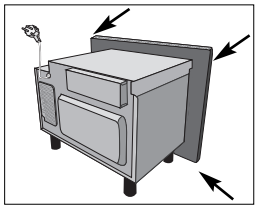


Instalação do aparelho

1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Introduza o aparelho no armário de cozinha lentamente e sem forçar, até a estrutura da frente do forno encaixar na abertura do armário.
3. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 4 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).

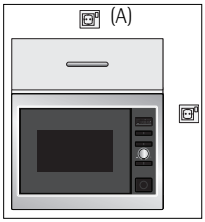


Posição de fixação 1:
Fixe o forno na posição certa com os parafusos fornecidos. Os pontos de fixação estão localizados nos cantos superiores e inferiores do forno



Posição de fixação 2:
Consulte o esquema fornecido com o forno.

Ligação do aparelho à alimentação



- **A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.**
- **A tomada não deve estar localizada por trás do armário.**
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A).
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 230 V/50 Hz monofásica. A tomada deve incluir um fusível de 10 A.
- **O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.**
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Ligações eléctricas

AVISO!
ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA
O fabricante declina quaisquer responsabilidades caso esta medida de segurança não seja cumprida.

Se a ficha instalada no seu aparelho não encaixar na tomada, deve contactar o seu agente autorizado local da AEG.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Eliminação responsável em termos ecológicos das embalagens e aparelhos antigos

Material de embalagem

Os fornos a micro-ondas da AEG necessitam de uma embalagem eficaz para os proteger durante o transporte.
Só são utilizadas as embalagens realmente necessárias.
O material de embalagem (ex.: película transparente ou esferovite) pode colocar as crianças em risco.

Perigo de asfixia. Mantenha o material de embalagem longe das crianças.

Todo o material de embalagem utilizado é ecológico e por isso pode ser reciclado. O cartão é feito de papel reciclado e as peças de madeira não são tratadas. Os itens em plástico são identificados como se segue:
"PE" polietileno ex.: película da embalagem
"PS" poliestireno ex.: embalagem (sem CFC)
"PP" polipropileno ex.: fitas da embalagem
Utilizando e reutilizando as embalagens, é possível poupar as matérias primas e reduzir o volume de lixo produzido.
As embalagens devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área.
Contacte as entidades competentes da sua área para mais informações.

Eliminação de aparelhos antigos

Os aparelhos antigos devem ser preparados, em termos de segurança, antes da sua eliminação, removendo a ficha e cortando e eliminando o cabo de alimentação.
Devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área. Contacte as entidades competentes da sua área ou a Delegação de Saúde Ambiental para saber se existem instalações na sua área para a reciclagem de aparelhos.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Certificado de garantia,

Estimado Cliente
Queremos felicitá-lo pela sua compra e agradecer a confiança depositada na nossa Empresa.

O seu electrodoméstico possui uma garantia de **24 meses para peças, mão-de-obra e deslocações.**

Para beneficiar desta garantia **NÃO ESQUEÇA DE GUARDAR A FACTURA DE COMPRA.**

Em caso de avaria contacte o Serviço Técnico Oficial
☎ 21 440 39 39

... Contrate o Plano de Prolongamento de Garantia
O Plano de Prolongamento de Garantia aumenta até 5 anos a protecção e as vantagens que lhe oferece o Grupo Electrolux nos seus produtos. **NÃO TERÁ DE PAGAR A FACTURA** em caso de avaria, nem de se preocupar pelas reclamações. Domestic & General protegerá os seus interesses.

Que benefícios lhe oferece?

Tranquilidade garantida e segurança total durante o período de cobertura.
Cobertura completa: mão-de-obra, peças, componentes e deslocações.
Sem número limitado de reparações.
Atendimento especializado por Técnicos Oficiais do Grupo Electrolux.
Possibilidade de renovação depois de terminado o período de garantia.

Quanto custa o Plano de Prolongamento de Garantia?
Este plano protegê-lo-á por **mais 3 anos**, além da garantia do fabricante por apenas:

79 €

Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE LAVAR ROUPA, MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA, MÁQUINA DE LAVAR E DE SECAR ROUPA.**

49 €

Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE SECAR ROUPA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADOR, EXAUSTOR, FOGÃO, FORNO, ARCA CONGELADORA, PLACA.**

A ENVIAR ▸ DADOS DO SOLICITANTE (Por favor complete com letras maiúsculas)

Certificado de Compra

NÚMERO DE PRODUTO
MODELO
NÚMERO DE SÉRIE
TIPO DE APARELHO
DATA DE COMPRA
PREÇO DE COMPRA

Nome e Apelido:

Endereço:

Localidade:

C.P.: - Cidade: Telefone:

O presente Certificado de Garantia tem conhecimento por duas partes, separadas pela linha ponteada. Após completar a introdução de dados, deverá ENVIAR ESTA PARTE AO SERVIÇO DE RECEPÇÃO DE GARANTIAS DO ELECTROLUX SERVICE, NOS 30 DIAS SEGUINTES À AQUISIÇÃO do aparelho.

O Contratante desta Garantia tem conhecimento de que os dados recolhidos são necessários para o registo do seu aparelho e que a sua confidencialidade está protegida por Lei. No caso de pretender que esses dados não sejam cedidos a outras empresas para efeitos de ofertas promocionais ou outras, deverá assinalá-lo marcando o espaço reservado para o efeito. ☐

Plano de Prolongamento de Garantia

SE QUISER CONTRATAR UM PROLONGAMENTO DE GARANTIA, PREENCHA A PROPOSTA E ENVIE PELO CORREIO
Electrolux Service - Serviço de Garantías - Apartado de Correio 3206 - 1301-903 Lisboa - PORTUGAL

Tipo de Aparelho:

Formas de pagamento:

☐ Cheque ☐ Vale postal O cheque nominal/vale postal a favor de DOMESTIC & GENERAL, Apartado de Correio 3206 1301-903 LISBOA

☐ Cartão de Crédito ☐ Visa ☐ Mastercard N° do Cartão: Validade:

Data: .....

DECLARAÇÃO: Pelo presente, solicito a DOMESTIC & GENERAL o Plano de Seguros, de acordo com os termos e condições da apólice.
Declaro que o aparelho está em boas condições de funcionamento e que servirá somente para usos domésticos.

Assinatura: .....

Condições de garantia

1. O aparelho que acaba de adquirir possui uma garantia de 2 anos a partir da data de aquisição.
   Os pedidos de assistência na garantia são gratuitos, mediante apresentação do respectivo certificado juntamente com a factura de compra.
2. A presente garantia do fabricante (2 anos) cobre a substituição de peças, mão-de-obra e deslocação.
3. Em caso de imobilização do seu aparelho por período superior a 15 dias, a garantia será prolongada adicionando o tempo de imobilização à data de entrega nos nossos serviços.
4. Nos pedidos de assistência na garantia de Pequenos Electrodomésticos, os aparelhos a reparar deverão ser entregues directamente no ponto de assistência.

EXCLUSÕES DE GARANTIA:

Substituições de peças danificadas por mau manuseamento, instalação incorrecta, danos de transporte e danos provocados por condições atmosféricas adversas; Intervenções por pessoal técnico não autorizado pelo ELECTROLUX SERVICE; Substituições de lâmpadas, filtros, juntas de borracha, vidros, botões, puxadores, e acessórios de aspiradores; Todos os serviços de manutenção provocados pelo desgaste ou pela utilização do aparelho; Pedidos de demonstração de montagem e explicações de funcionamento; Danos no esmalte e/ou na pintura provocados por cortes ou pancadas; Uso intensivo em locais públicos ou profissionais, a menos que se trate de um produto adequado para o efeito; Desobstrução de bombas de limpeza de filtros.

- MANIPULAÇÃO nos dados da placa de Matrícula do presente aparelho ou deste certificado.
- INSTALAÇÃO INCORRECTA E NÃO REGULAMENTAR (tensão, pressão de gás ou de água, ligações eléctricas ou hidráulicas não adequadas).

Assistência Técnica ELECTROLUX SERVICE, QUINTA DA FONTE, EDIFÍCIO GONÇALVES ZARCO Q 35, 2774-518 PAÇO D'ARCOS. TELF: 21 440 39 39.

NOTA MUITO IMPORTANTE PARA A VALIDADE DESTA GARANTIA: NO MOMENTO DA INTERVENÇÃO TÉCNICA É ABSOLUTAMENTE IMPRESCINDÍVEL APRESENTAR AO PESSOAL AUTORIZADO, O PRESENTE CERTIFICADO, JUNTO DA FACTURA LEGAL DE COMPRA DO APARELHO, DEVIDAMENTE PREENCHIDA.

www.electrolux.com

	☎	✉
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabaşı Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"

www.aeg-electrolux.com/shop

TINS-A624URR0
Subject to change without notice

CE